

Ueber

die Brodtaxe in Riga

und

die Grundlagen einer Brodtaxe im Allgemeinen.

Verfasser: Dr. J. J. J.

— 8 —

Amtlicher Bericht

an

Einen Wohledlen Rath der Kaiserl. Stadt Riga

von

dem zur Begutachtung dieses Gegenstandes niedergesetzten
Ausschusse.



Ar. 19346

Riga,

Druck von W. F. Häcker.

1857.

W. F. Häcker

Der Druck wird gestattet,
mit der Anweisung, nach Vollendung desselben, die gesetzliche Anzahl von
Exemplaren an das Rigasche Censur-Comité einzuliefern.

Riga, den 12. März 1857.

Censor Dr. J. G. Krohl.

Rest.

78

Das hiesige Amtsgericht, welchem die Anfertigung der Brodtaxen obliegt, hatte aus den gemachten Erfahrungen die Ueberzeugung gewonnen, dass die im Jahr 1825 erlassene Verordnung für die Anfertigung der Brodtaxen in Riga theils manchen gegenwärtig veränderten Verhältnissen nicht mehr entspreche, theils überhaupt nicht ausreiche, um den vorgesetzten Zwecken zu genügen. Unter Anderem waren namentlich auch Zweifel hinsichtlich des in dieser Verordnung angenommenen Verhältnisses von Mehl zu Brod entstanden, da Probebackungen, welche neuerdings an andern Orten, namentlich in Dorpat stattgefunden, abweichende Resultate ergeben hatten. Das Amtsgericht fand sich daher veranlasst, nachdem es unter höherer Genehmigung auch hier eine neue Probebackung und zwar zunächst von Waizenbrod veranstaltet hatte, unter Rücksichtnahme auf die hier ermittelten Resultate und auf die gegenwärtigen Verhältnisse und Bedürfnisse Regeln für die Anfertigung der Taxen für Brod aus Waizenmehl zu entwerfen.

Die Livl. Gouv.-Regierung, welcher dieselben zur weiteren Beprüfung und eventuellen Genehmigung vorgelegt wurden, hielt es jedoch für angemessen, die Verordnung für die Anfertigung von Brodtaxen nicht für die einzelnen Brodgattungen zu separiren, sondern in einer und derselben Verordnung alle in Riga üblichen Brodgattungen zu berücksichtigen; sie trug daher die Vorstellung eines vollständigen Entwurfs zu einer neuen Verordnung unter Rücksichtnahme auf sämtliche hier übliche Brodgattungen auf. Es wurde deshalb eine neue Probebackung auch hinsichtlich der verschiedenen Brodgattungen aus Roggenmehl veranstaltet, worauf die Zusammenstellung eines vollständigen Entwurfs von dem

Amtsgerichte erfolgte. Bei der Beprüfung desselben im Rathe, welchem der Auftrag geworden war, die Vorschläge des Amtsgerichts mit seinem Gutachten zu begleiten, entstanden jedoch Zweifel an der Richtigkeit und Triftigkeit sowohl verschiedener Grundsätze, als auch verschiedener thatsächlicher Voraussetzungen, und es ergaben sich dabei auseinandergehende Ansichten und Meinungen, deren Vereinigung nicht ohne ein tieferes Eingehen in die Sache und in alle ihre einzelnen Details möglich schien. Der Rath wurde dadurch veranlasst, zur Gewinnung einer begründeten Ueberzeugung die genaue Beprüfung der ganzen Angelegenheit einem aus seiner Mitte gewählten Ausschusse zu überweisen und demselben eine motivirte genaue Berichterstattung zu übertragen. Dieser Ausschuss hatte bereits am 11. März 1855 einen vorläufigen Bericht über seine Arbeiten und die Richtung seiner Nachforschungen abgestattet und darauf den Auftrag erhalten, seine Arbeiten fortzusetzen und die von ihm aufgestellten Vermuthungen und Präsumtionen durch Einziehung weiterer Erkundigungen zur Bestimmtheit zu bringen. In Folge dessen hat er sich es angelegen sein lassen, das zur Beantwortung der ihm gestellten Frage nothwendige und geeignete Material so weit als möglich zu sammeln und sich mit einer Beprüfung und Erwägung desselben zu beschäftigen. Nachdem er die ihm aufgetragene Arbeit nunmehr zum Schluss gebracht, hat er gegenwärtig die Ehre, die Resultate seiner Nachforschungen und Ermittlungen in der nachfolgenden Darstellung über die Brodtaxe in Riga und die Grundlagen einer Brodtaxe im Allgemeinen zu unterlegen. Dieser Darstellung ist zugleich ein neuer, auf den entwickelten Grundsätzen basirter Entwurf einer Verordnung für die Anfertigung einer Brodtaxe beigelegt.

Riga, den 30. April 1857.

Inhalt.

Einleitung	pag. 1.
I. Die der Taxa zu unterwerfenden Brodsorten	2.
II. Der Preis des Mehls	4.
A. Seitherige Verhältnisse	4.
B. Reformvorschläge	5.
III. Das Rendement des Mehls zu Brod	7.
A. Seitherige Verhältnisse	7.
B. Die hiesigen Probebackungen 1853 und 1854	9.
C. Reformvorschläge	11.
IV. Der Zuschlag	13.
A. Seitherige Verhältnisse	13.
B. Das Procentsystem	14.
C. Der hiesige Zuschlag im Vergleich mit den Brodbereitungs- kosten an andern Orten	17.
D. Die Wirkungen des hohen Zuschlages für Weissbrod and feines Roggenbrod	20.
E. Reformvorschläge, Reduction des Zuschlages	22.
F. Motivirte Berechnung des Zuschlages für Riga	26.
V. Termin für die Einführung der vorgeschlagenen Reformen	29.

Beilagen.

Nº 1. Zusammenstellung verschiedener Daten zur Beantwortung der Frage, wie viele Gewichttheile Brod aus einem bestimmten Gewichtquantum Waizenmehl erlangt werden	pag. 31.
„ 2. Desgleichen in Bezug auf Roggenmehl	37.
„ 3. Mehlpriese in Riga 1852 bis 1856	41.
„ 4. An verschiedenen Orten im Inlande obrigkeitlich festge- stellter Zuschlag für die Brodbereitung	43.
„ 5. Berechnung der Brodpriese in St Petersburg, Reval, Dorpat, Mitau und Riga	46.
„ 6. Kosten der Brodbereitung an verschiedenen ausländischen Plätzen	47.

N ^o 7.	Berechnung der Brodpreise an verschiedenen ausländischen Plätzen	pag. 60
„ 8.	Brodconsumtion in Riga und Betheiligung der zünftigen Bäcker bei der allgemeinen Brodbereitung	61.
„ 9.	Backöfen und Feuerungskosten	63.
„ 10.	Hefen und andere Mittel der Brodgährung	67.
„ 11.	Gesellen und Arbeiter beim Brodbaeken	70.
„ 12.	Zur Abschätzung des Miethzinses für die Bäckereien in Riga	72.
„ 13.	Verhältniss der Bäckereien zur Einwohnerzahl	75.
„ 14.	Unterhaltungskosten und Abrechnung einer Bäckerei in Paris	77.
„ 15.	Motivirte Berechnung der Brodbereitungskosten in Riga	79.
„ 16.	Zusammenstellung der specificirten Kosten der Brodbereitung an verschiedenen Orten	94.
„ 17.	Berechnung der Brodpreise in Riga auf Grund der vorgeschlagenen Reformen	98.
„ 18.	Nachträge	100.
„ 19.	Verzeichniss der benutzten literarischen Hülfsmittel	102.
Entwurf	zu einer Verordnung für die Anfertigung der Brodtaxen und den Brodverkauf in Riga	104.
Formular	zur Brodtaxa	113.

Die seit 1825 geltende Verordnung für die Anfertigung der Brodtaxen ist ausgesprochenermassen hervorgegangen aus der wohlmeinenden Absicht, „sowohl die Interessen des Publicums, als des Bäckeramtes, gleichmässig zu berücksichtigen und keinem von beiden Theilen zu nahe zu treten. (Siehe Bericht der derzeitigen Commission vom 24. Januar 1825.)

Der Erfolg hat diesen Erwartungen leider weder in der einen noch in der andern Richtung entsprochen. Von Seiten des Publicums riefen die unverhältnissmässige Theuerung und die schlechte Beschaffenheit des Brodes seit längerer Zeit und besonders in den letzten Jahren Beschwerden hervor, deren vollkommene Begründung nicht in Abrede gestellt werden kann; während andererseits die Bäcker, mit fast eben so vielem Recht, über den Verfall ihres Gewerbes Klage führten, und darauf hingen, wie nur einige wenige Meister sich des Wohlstandes erfreuten, während alle übrigen entweder eine beengte Existenz fristeten, oder gradezu in Armuth verfielen.

Zu dieser bedauerlichen Gestaltung der hiesigen Brod- und Bäckereiverhältnisse mögen nun allerdings mehrere Umstände secundairer Art mitgewirkt haben; die nähere Beprüfung der Angelegenheit führt aber zu der unabweisbaren Ueberzeugung, dass der wahre und innerste Grund des Uebels in den nunmehr dreissig Jahre geltenden Anordnungen für die Berechnung der Taxa und was damit zusammenhängt, zu suchen ist.

Es stellt sich nämlich heraus, dass alle drei dieser Berechnung zu Grunde zu legenden Factoren:

- 1) der Preis des Mehls,
- 2) das Rendement des Mehls zu Brod,
- 3) der Zuschlag für die Brodbereitung,

auf Principien und Annahmen fundirt worden sind, welche sämmtlich mit der wahren Sachlage im Widerspruch stehen und deren Irrthümer es dahin gebracht haben, dass das Bäckeramt, anstatt einer gesunden und natürlichen Entfaltung seiner Bestimmung zuzugehen, freilich nicht ohne eigene Schuld, in eine schiefe und geschwächte Stellung hineingerathen ist.

Bevor zu einer Erörterung jener drei Factoren der Brod-taxen geschritten wird, sind in Betracht zu nehmen:

I. Die der Taxe zu unterwerfenden Brod-sorten.

Durch unsere Taxen wurden bis hiezu die Preise oder vielmehr die Gewichte folgender Brodgattungen festgestellt:

- 1) Von Weizenmehl:
Franzbrod zu $1\frac{1}{2}$ Kop. S.,
Weggenkringel zu $\frac{1}{2}$ Kop. S.
- 2) Von gebeuteltem Roggenmehl:
gebrühtes (oder gesottenes) Süsssauerbrod zu 5, $7\frac{1}{2}$ und 10 Kop. S.,
ungebrühtes Süsssauerbrod zu $2\frac{1}{2}$ und 5 Kop. S.
- 3) Von ungebeuteltem Roggenmehl:
Grobes Roggenbrod zu $2\frac{1}{2}$, 5 und $7\frac{1}{2}$ Kop. S.

In seinem Entwurf zu einer neuen Verordnung für die Anfertigung der Brod-taxen schlägt das Amtsgericht gegenwärtig die Aufnahme folgender Brodsorten vor:

- 1) Weissbrod:
 - a. Rosenbrod,

A.

- b. Franzbrod,
 - c. Milchkringel,
 - d. Wasser- oder Weggenkringel.
- 2) Schwarzbrod aus gebeuteltem Roggenmehl:
 - a. ungebrühtes Süsssauerbrod,
 - b. gebrühtes Süsssauerbrod.
- 3) Schwarzbrod aus ungebeuteltem Roggenmehl:
 - a. ungebrühtes Grobbrod,
 - b. gebrühtes Grobbrod.

Die Aufnahme der beiden Brodgattungen aus ungebeuteltem Roggenmehl ist ohne Zweifel in der Ordnung; dagegen dürfte die gar zu weit gehende Specialisirung des Weissbrodes nicht zu empfehlen sein, da dadurch ohne reellen Nutzen für die Sache nur die Controlle erschwert würde. Rosenbrod und anderes Weissbrod solcher Art unter jeglichem Namen muss füglich dem Franzbrod subsummirt und unter dieselbe Berechnung gebracht werden; Milchkringel dagegen werden richtiger dem Luxusbrode zuzuzählen sein.

Von grösster Zweckmässigkeit wäre es dagegen, nach dem Beispiel aller grössern Städte, welchem auch schon Dorpat mit Befriedigung gefolgt ist, Weissbrod von zweierlei Qualität in die Taxa aufzunehmen und zwar den natürlichen hiesigen Verhältnissen entsprechend, je nachdem das Brod aus reinem sogenannten moscowischem oder aus anderem Mehle gebacken wird. Die beiden Qualitäten müssten durch die Form der Bröde auch äusserlich zu unterscheiden sein.

Es erscheint ferner zweckmässig, sowohl Franzbrod als Kringel auch von grösseren Dimensionen, als wie seither üblich, dem Gewichte nach in der Taxa zu normiren, und muss hier noch erwähnt werden, wie die Gewichtsangabe des Brodes in Pfund, Solotnik und oft in ganz kleinen Brüchen von Solotnik bei weitem nicht so practisch ist, als z. B. der Modus in St. Petersburg, wo das Gewicht nach Pfund, Loth und Solotnik angegeben wird, Bruchtheile der Solotnik aber niemals vorkommen, indem $\frac{1}{2}$ Solotnik und darüber für einen ganzen Solotnik,

weniger als $\frac{1}{2}$ Solotnik aber gar nicht in Berechnung kommt. Auch wird dort beim Grobbrod ganz zweckmässig der Preis per Pfund angeführt.

II. Der Preis des Mehls.

A. Seitherige Verhältnisse.

Bis zum Jahre 1825 wurde der Marktpreis des Getraides, d. h. des harten Kornes, den hiesigen Brodtaxen zu Grunde gelegt; in diesem Jahre aber, nach wiederholten Anträgen des Bäckeramtes, durch die Gouvernements-Regierung festgestellt, dass in Zukunft der Preis des Mehls die Basis der Berechnung bilden sollte. Die Massregel war allerdings durch Umstände motivirt, aber in sofern keine glückliche zu nennen, als bei der Anwendung gänzlich übersehen wurde, dass der Werth des Mehls und namentlich des Waizenmehls, je nach der Qualität ein sehr relativer ist, und dass sich eine bestimmte Qualität keinesweges mit derselben Genauigkeit wie bei Getraide definiren und abschätzen lässt. Die Sache wurde noch schlimmer durch die Bestimmung, dass der „Marktpreis“ des Mehls in Betracht gezogen werden sollte, was zu der Interpretation Veranlassung geben konnte, dass derjenige Preis gemeint sei, der auf dem offenen Victualienmarkte vor der Stadt von den Einwohnern für ihre kleinen Detailankäufe bezahlt wird, während es doch offenbar in der Verpflichtung der Bäcker liegen muss, das Mehl möglichst billig, mithin auch en gros einzukaufen. Während also die Vorschrift nur von einem Mehlspreise spricht, waren deren jederzeit mehrere und mindestens drei vorhanden, nämlich:

- 1) der Preis für beste Qualität,
- 2) der Preis für geringere Qualität,
- 3) der Detailpreis auf dem Markte.

In richtiger Würdigung dieser Verhältnisse hat das Amtsgericht weder den einen noch den andern dieser Preise, sondern den ungefähren Durchschnitt aller der Berechnung der Taxa zu Grunde gelegt; es war das einzige Auskunftsmittel, das aber auch zugleich den Beweis lieferte, wie durch die Mängel der betreffenden Verordnung die Feststellung des wesentlichsten Factors für die Taxaberechnung auf einen schwankenden Boden gebracht war.

Ein zweiter Uebelstand bei der Preisberechnung ging aus der Anordnung hervor, dass die Taxen in bestimmten Zwischenräumen, anfangs alle drei Monate, später am ersten Tage eines jeden Monats, aufgemacht werden sollten. Wenn nun, wie natürlicherweise fast immer der Fall, die Preise nicht grade an den angeordneten Tagen oder kurz vorher, sondern bald darauf oder in der Zwischenzeit höher oder niedriger gingen, so musste die Taxa doch bis zum nächsten Termin bei Kraft bleiben, entweder zum Nachtheil des Publicums oder der Bäcker, welche letztere aber unter solchen Umständen sich berechtigt glaubten, ihren Schaden, wenn nicht am Gewicht, doch an der Qualität des Brodes einzuholen, so dass immer das Publicum der leidende Theil blieb. Zur Ausgleichung des Uebelstandes hat das Amtsgericht in neuester Zeit die Taxen bisweilen mehrmals im Monat modificirt, aber damit ist wohl das Bedürfniss nach einer bessern Ordnung anerkannt, nicht die Regel selbst gefunden.

B. Reformvorschläge.

Im Allgemeinen ist der Grundsatz zu empfehlen, dass immer nur der Preis von Mehl erster Qualität der Berechnung zu Grunde gelegt und dass solches gesetzlich ausgesprochen werde. Die Vortheile einer solchen Anordnung sind 1) dass die Bäcker somit angewiesen werden, auch nur Mehl erster Qualität zu kaufen und contravenirenden Falles zur Verantwortlichkeit gezogen werden können; 2) dass je besser das Mehl ist,

nicht nur desto besseres Brod, sondern auch an Gewicht ein grösseres Quantum herausgebacken wird.

Was nun die Anwendung dieses Grundsatzes betrifft, so erscheint dieselbe in Bezug auf Roggenmehl, sowohl gebeuteltes, als ungebeuteltes, ohne Weiteres thöulich, da bei diesen Mehlgattungen der Preisunterschied zwischen erster und zweiter Qualität nicht bedeutend ist und von einer Zulassung schlechten Materials überall nicht die Rede sein kann. Waizenmehl dagegen differirt nicht nur nach Massgabe der Qualität, sondern auch der Eigenart bis 25 % und mehr, demnach dafür zwei Preise festgestellt werden müssten, nämlich für reines moscowisches Mehl erster Qualität und für kurländisches oder anderes Mehl hiesiger Vermahlung, doch ebenfalls erster Qualität, welchem nach dem auch, wie oben erwähnt worden, Weissbrod von zweierlei Qualität bereitet und in die Taxa aufgenommen werden müsste.

Im Zusammenhange hienit wäre den Bäckern die Beimischung andern Mehls zu dem moscowischen zu verbieten. Ein ähnliches Verbot dürfte auch in Bezug auf das zu Süsssauerbrod verwandte gebeutelte Roggenmehl zu erlassen sein, da das Fade und Geschmacklose dieser Brodgattung zum häufigsten daraus entspringt, dass ordinaires Waizenmehl, s. g. dritter Hand, was nur halb so viel kostet, beigemischt wird.

Dadurch dass die Taxen auf Grundlage des Preises von Mehl erster Qualität regulirt werden, bietet sich Veranlassung und Gelegenheit, von Obrigkeitsewegen auch die Qualität des Brodes zu controlliren und zu überwachen, wofür bis hiezu keine ausreichende Anordnung vorhanden war.

Hinsichtlich der Termine für die Anfertigung der Brod-taxen scheint es am zweckmässigsten, dieselben an keinerlei bestimmte Tage oder Zeitabschnitte zu binden, sondern nach dem Beispiele Petersburgs und vieler andern Städte die Taxen immer bis auf Weiteres zu berechnen und festzustellen. Dieses Weitere wird sich von selbst aus den Variationen der Mehlpreise ergeben, und bis solche Variationen eintreten, ist es im

Interesse aller Theile die Brodpreise unverändert zu lassen. Häufige Fluctuationen derselben können überhaupt nicht als wünschenswerth erkannt werden, demzufolge es denn auch empfehlenswerth erscheint, aus geringeren Veränderungen der Mehlpreise als 10 %, dieselben mögen nun zu Gunsten der Bäcker oder des Publicums ausfallen, keine Veranlassung zur Umgestaltung der Taxe zu entnehmen. Im Zusammenhange mit einer solchen Anordnung wäre aber bei Anfertigung der Brod-taxen ein Zuschlag von 5 % für Preisvariationen des Mehls hinzuzufügen, so dass der Bäcker, wenn die Preise sich um volle 10 % über die letzte Berechnungsbasis stellen, doch nur eine Einbusse von 5 % erlitte; wogegen ihm bei einem Fallen der Preise bis auf volle 10 % unter jene Basis ein Nutzen von 15 % erwachsen würde. Aus einer solchen Bestimmung resultirt für den Bäcker ein Benefiz von durchschnittlich 5 % auf den Werth alles verbackenen Mehls, und je stabiler der Brodpreis gehalten werden kann, um so weniger bietet sich ein Stoff zu kritischen Bemerkungen von Seiten der Consumenten, um so sicherer und vortheilhafter auch kann der Bäcker bei seinen Mehllankäufen zu Werke gehen.

III. Das Rendement des Mehls zu Brod.

A. Seitherige Verhältnisse.

Aus den Acten der Livl. Gouvernementsregierung (Bericht der Commission von 1825) ist zu ersehen, dass die Bäcker im Jahre 1770 auf amtliches Befragen erklärt haben, dass aus:

100 Pfd. Waizenmehl . . . 103 Pfd. Weggenkringel,
oder 110 Pfd. Franzbrod,

100 Pfd. gebeutelt. Roggenmehl 130 Pfd. Kuckelbrod,

100 Pfd. grobem Roggenmehl . 145 Pfd. Grobbrod

gebacken würden. Man fand aber, dass diese Aufgaben nicht

richtig waren und verweigerte darum auch die gleichzeitig von den Bäckern erbetene Erhöhung der Taxa.

Im Jahre 1780 wurden von der vom Rath zur Untersuchung der Sache ernannten Commission mehrere Backproben veranstaltet, woraus sich folgende Resultate ergaben:

100 Pfund Mehl lieferten:

an Franzbrod . .	129—130 Pfd.,
an Milchkringeln .	110—120 „
an Weggenkringeln	114—116 „
an Süsssauerbrod .	129—148 „
an Kuckelbrod . .	127—160 „
an Grobbrod . .	133—164 „

Dieser Ermittlungen ungeachtet wurde verordnet, dass bei Berechnung der Taxen folgende Normen angenommen werden sollten:

aus 100 Pfd. Mehl:

zu Franzbrod und Kringeln . . .	110 Pfd.,
zu Süsssauer- u. gewöhnlichem Brod	120 „
zu Grobbrod	130 „

Eine so in die Augen springende Begünstigung des Bäckeramtes kann ihre Erklärung nur in dem Umstande finden, dass der Zuschlag für den Backlohn zu jener Zeit so gering war, dass nach Deckung der wirklichen Kosten, wozu damals auch der Mahllohn des Kornes gehörte, für den Bäcker nichts übrig geblieben wäre. Der Zuschlag ist seit jener Zeit zu wiederholten Malen erhöht worden, aber mit Ausnahme einer im Jahre 1799 auf Veranlassung des Herrn Civilgouverneurs eingeführten höheren Berechnung des groben Roggenmehls zu 142 Pfd. Brod, ist man bei der alten Gewichtsrechnung stehen geblieben. Es erhellt daraus, dass die Bäcker seit mehr als 70 Jahren einen verdeckten Gewinn von circa 20 % im Gewichtrendement des Mehls von allem gebackenen Franzbrod und Süsssauerbrod gezogen haben. Welche Vortheile man auch geneigt sein mag, den Bäckern zuzuwenden, so muss man sich doch auf das Entschiedenste gegen eine solche Form des Benefizes aussprechen, indem dadurch

nicht allein die Obrigkeit behindert wird, die Verhältnisse klar zu durchschauen, sondern auch die Bäcker selbst zu falschen Auffassungen und Berechnungen verleitet werden. Wenn nach Angabe der Taxa 100 Pfd. Weizenmehl nur 110 Pfd. Franzbrod liefern sollen, der Bäcker aber 120 Pfd. herausbringt, so kann er leicht auf den Glauben kommen, dass er gutes Mehl gehabt und gut gearbeitet habe; in der That ist dieses aber nicht der Fall, denn 100 Pfd. gutes Mehl müssen 130 Pfd. oder mehr an Franzbrod 'ausgeben. Je niedriger man also das Gewichtrendement in der Taxa hinstellt, um so mehr weiset man die Bäcker mit dem Finger darauf hin, dass sie schlechtes Mehl kaufen und schlechtes Brod bereiten sollen. Je mehr Sorgfalt man aber auf die Brodbereitung und namentlich je mehr Mühe man auf das Kneten des Teiges verwendet, desto mehr wird man Brod bekommen und desto besser wird dasselbe sein. (Schmidt, das deutsche Bäckerhandwerk, pag. 316. Manuel du Boulanger, Tom. II. pag. 248. Leuchs Brodbackkunde, pag. 90—93 u. s. w.)

B. Die hiesigen Probebackungen in den Jahren 1853 und 1854.

Von dem richtigen Grundsätze ausgehend, dass das wirkliche Rendement des Mehls zu Brod der Berechnung der Taxa zu Grunde gelegt werden müsse, hat das Amtsgericht in seinem Entwurfe zu einer neuen Verordnung §. 5 genau das Gewichtrendement beibehalten, welches sich bei den Probebackungen in den Jahren 1853 und 1854 ergeben hat. Was aber diese Probebackungen an sich betrifft, so weisen dieselben dergestalt befremdende Resultate auf, dass eine Zulassung derselben überall nicht statthaft erscheint.

In der Probebackung 1853 lieferten je 100 Pfund Weizenmehl:

an Franzbrod . .	119 Pfd.	84 Solotnik,
„ Rosenbrod . .	122 „	20 „
„ Milchkringeln .	111 „	56 „
„ Weggenkringeln	86 „	24 „

Am auffälligsten, weil mit allen chemischen Gesetzen

im Widerspruche, ist die Angabe bei den Weggenkringeln. Die Gewichtdifferenz zwischen dem Mehl und dem daraus bereiteten Brode hat ihren Grund darin, dass das Mehl beim Teigen eine Quantität Wasser aufnimmt, welche bei gutem Waizenmehl an 60^o oder mehr des Gewichts entspricht. Aus 100 Pfd. Waizenmehl kommen also 160 Pfd. Teig, wovon aber beim Backen wiederum ein Theil verdunstet und zwar bei Weggenkringeln, wegen eigenthümlicher Bereitung, mehr als bei irgend einer andern Brodgattung. Es ist aber ganz unmöglich, dass irgend ein Körper ein grösseres Quantum Wasser verdunsten kann, als er überhaupt in sich aufgenommen hat. Die Bäcker von 1770 haben dieses schon sehr wohl begriffen und gingen an die äusserste Grenze der Möglichkeit, indem sie vorgaben, dass aus 100 Pfd. Mehl 103 Pfd. Weggenkringel gebacken wurden. Der Rath fand aber, wie bereits erwähnt, dass auch dieses zu niedrig angegeben sei, und in den darauf veranstalteten Probebackungen erwies sich denn auch, dass aus 100 Pfd. Mehl 114 bis 116 Pfd. Wasser- oder Weggenkringel erlangt werden. In neuester Zeit in Dorpat veranstaltete Probebackungen gaben als Resultat resp. 109 $\frac{3}{4}$ Pfd., 112 $\frac{3}{4}$ Pfd. und 113 Pfd. Diesen authentischen, von den resp. Bäckerämtern unangestritten gebliebenen Ermittlungen gegenüber, trägt die Angabe von 86 Pfd. 24 Solotnik gar zu deutlich das Gepräge eines Irrthums, als dass darauf irgend weitere Rücksicht genommen werden könnte.

Auch in den andern Weissbrod-Gattungen bleibt die Probebackung des Jahres 1853 zwar in einem weniger auffallenden, aber doch immer noch so bedeutendem Maasse hinter allen andern Ermittlungen zurück, dass man nur die Wahl hat, annehmen zu müssen, entweder dass es bei dieser Probebackung nicht mit rechten Dingen hergegangen ist, oder dass unsere Bäcker beziehungsweise zu andern Orten oder früheren Zeiten, ganz unglaubliche Rückschritte in der Technik ihres Gewerbes gemacht haben.

Ganz dasselbe Urtheil ist man genöthigt über die Pro-

bebackung mit Roggenmehl im Jahre 1854 auszusprechen. Von derselben wird berichtet, dass aus:

100 Pfd. gebeutelt. Roggenmehl	146 Pfd. gebrühtes Süsssauerbrod
oder	120 „ ungebrühtes dito
100 Pfd. ungebeutelt. Roggenmehl	133 Pfd. gebrühtes Grobbröd
oder	142 „ ungebrühtes dito

gebacken wurden.

Abgesehen davon, dass die beiden mittlern Positionen ihrer niedrigen Ziffern wegen gar keinen Glauben verdienen, springt das Irrthümliche der ganzen Aufstellung in die Augen, weil es nämlich nicht denkbar ist, dass das Brühen in dem einen Fall die Wirkung haben kann, dass 26^o mehr gebrühtes als ungebrühtes und in dem andern umgekehrt 9^o mehr ungebrühtes als gebrühtes Brod erlangt werden. Auch hat der Vorstand des Bäckeramts auf Befragen der gegenwärtigen Commission die Erklärung abgegeben, dass das Brühen oder nicht Brühen entweder gar keinen oder doch jedenfalls keinen zu berücksichtigenden Einfluss auf das Rendement des Mehls zu Brod äussere, was denn auch nicht nur die innere Wahrscheinlichkeit für sich hat, sondern auch mit allen anderweitigen Erfahrungen übereinstimmt.

Aus den somit dargelegten Mängeln und Irrthümern der hiesigen Probebackungen von 1853 und 1854 dürfte sich zur Genüge die Folgerung rechtfertigen, dass die Ergebnisse derselben gar nicht weiter in Betracht zu nehmen sind.

C. Reformvorschläge.

Zur Feststellung eines mit dem wahren Sachverhältniss übereinstimmenden Rendements von Mehl zu Brod bedarf es in gegenwärtiger Zeit keiner weitem Probebackungen. Es liegen nämlich nicht nur die Resultate bereits erfolgter, vollkommen glaubwürdiger Probebackungen in hinreichender Zahl vor, sondern es sind die bezüglichen praktischen und wissenschaftlichen Ermittlungen in so reicher Menge durch den Druck veröffent-

licht, dass es Niemanden schwer fallen kann, sich hierüber ein sicheres Urtheil zu bilden.

In Bezug auf das Weissbrod enthält die Beilage Nr. 1 und in Bezug auf Roggenbrod die Beilage Nr. 2 eine Zusammenstellung:

- 1) der Resultate verschiedener auf amtlichem Wege veranstalteten Probebackungen;
- 2) der an verschiedenen Orten im Inlande geltenden Verordnungen;
- 3) der Verhältnisse in andern Ländern.

Auf Grund dieser Daten gelangt man zu der Schlussfolgerung, dass der Berechnung der hiesigen Brodtaxen folgende Rendements zu Grunde gelegt werden müssten:

100 Pfd. moscovisches Waizenmehl:	
zu Franzbrod	130 Pfd. Brod.
100 Pfd. hiesiges Waizenmehl:	
zu Franzbrod	128 Pfd. Brod,
zu Weggenkringeln . .	110 „ „
100 Pfd. gebeuteltes Roggenmehl:	
zu gebrühtem oder ungebrühtem Süsssauerbrod	140 Pfd. Brod.
100 Pfd. ungebeuteltes Roggenmehl:	
zu gebrühtem oder ungebrühtem Grobbrod	150 Pfd. Brod.

Da moscovisches Waizenmehl nicht bei Weggenkringeln zur Verwendung kommen dürfte, indem es überhaupt als Regel gilt, zu dieser Brodgattung eine geringere Qualität zu nehmen, woher denn auch das Waizenmehl zweiter Hand den Namen Kringelmehl führt, auch die Unterscheidung aus welchem Mehl die Kringel gebacken von Aussen schwer thunlich wäre, so ist es zweckmässiger, nur Kringel einer Gattung und zwar von hiesigem Mehl zu statuiren.

Durch eine solche Normirung würden wir uns den bestehenden Verhältnissen in St. Petersburg und Dorpat genau anschliessen. Es würde von den Bäckern zwar ein höheres Ren-

dement als in Mitau, aber ein geringeres als in Reval verlangt werden. Mit dem Auslande verglichen, würden unsere Bäcker im entschiedenen Vortheile seyn, weil es ein feststehender Erfahrungssatz ist, dass Mehl aus gedörrtem Getraide, was uns allein jederzeit zu Gebote steht, ein grösseres Gewichtquantum Brod ausgiebt, als das Mehl, welches aus ungedörrtem Korn gewonnen wird. Es kann also den Bäckern, vorausgesetzt dass sie nur Mehl erster Qualität der Preisbestimmung für die Taxa gemäss verwenden, bei der vorstehenden Berechnung niemals ein Schaden entspringen, wohl aber werden sie dabei immer noch einigen Vortheil übrig haben, wie dieses auch die Erfahrungen darthun, welche Private hierorts und noch häufiger im Lande, beim Backen im eigenen Hause gemacht haben.

IV. Der Zuschlag.

A. Seltherige Verhältnisse.

In früheren Zeiten, wo bei uns, wie noch jetzt im grössten Theile von Deutschland, der Preis des harten Korns als Basis für die Brodtaxe diente, wurde auch der Zuschlag pr. Last Getraide festgestellt und waren also auch die Kosten der Vermahlung des Getraides zu Mehl in dem Zuschlage mit inbegriffen. Derselbe betrug in einer Periode zunächst vor dem Jahre 1730 pr. Last von resp. 45 Loof Roggen und 48 Loof Waizen wie folgt:

Roggen zu grobem Brode	10 Thaler,
Roggen zu Brod aus gebeuteltem Mehl .	30 „
Waizen zu Franzbrod und Kringel . . .	35 „

In den Jahren 1730, 1789, 1804 und 1806 fanden successive Erhöhungen des Zuschlages statt und verhielt sich derselbe 1825 wie folgt pr. Last:

Roggen zu grobem Brode	25	S.-Rbl.
Roggen zu Brod aus gebeuteltem Mehl	68 $\frac{3}{4}$	„
Waizen zu Franzbrod und Kringel	112 $\frac{1}{2}$	„

Im Jahre 1825 wurde auf fortwährendes Sollicitiren des Bäckeramtes der Zuschlag in Procenten nach dem Marktpreise des Mehls angeordnet und zwar mit:

100 % für Weissbrod,
100 % für Süsssauerbrod,
80 % für ungebrühtes Brod aus gebeuteltem Mehl,
50 % für Grobbröck;

dabei aber für die Berechnung des Zuschlages folgende Mehlpreise als Maximum und Minimum vorgeschrieben.

Maximum:

Waizenmehl	pr. 100 Pfd. B. R. 10.,	oder jetzt S. R. 2. 85
Gebbeuteltes Roggenmehl	dito 7.	dito 2. -
Grobes Roggenmehl	dito 5.	dito 1. 42 $\frac{1}{2}$

Minimum:

Waizenmehl	pr. 100 Pfd. B. R. 7.,	oder jetzt S. R. 2. —
Gebbeuteltes Roggenmehl	dito 5.	dito 1. 42 $\frac{1}{2}$
Grobes Roggenmehl	dito 3 $\frac{1}{2}$	dito 1. —

Auf welche Gründe und Berechnungen hin gerade diese und keine andere Procentsätze und gerade diese und keine andere Maximas und Minimas gewählt worden, ist nirgends zu sehen, gewiss ist aber, dass der Zuschlag durch diese neue Anordnung namentlich für Weissbrod und Süsssauerbrod um ein Bedeutendes erhöht wurde.

B. Das Procentsystem.

Das Mangelhafte in dem Princip, den Zuschlag nach Procenten vom Mehlpreise zu bestimmen, legte sich von Anfang an dadurch bloss, dass man sich genöthigt sah, nach einem Maximum und einem Minimum zu greifen, um nicht bei der Berechnung des Zuschlages in Unzulässlichkeiten zu verfallen.

Die Kosten der Brodbereitung, welche den Zuschlag begründen, zerfallen ihrer Natur nach in folgende, wesentlich verschiedene Rubriken:

- A. Verzinsung des Betriebscapitals.
- B. Gesellen und Arbeiter; Zuthaten als Hefen, Salz etc. Brennmaterial; Remonte des Backofens und des Inventariums der Werkstatt.
- C. Miethe und Beleuchtung der Backstube und des Verkaufslocals; Abgaben an das Amt u. dgl.
- D. Unterhalt des Bäckermeisters und seiner Familie, deren Wohnung, Bekleidung, persönliche Abgaben u. s. w.

Von allen diesen Ausgaben eines Bäckers stehen nur allein die ad A. angeführten Zinsen zu dem Preise des Mehls in Beziehung; der Gegenstand ist aber gar zu geringfügig, als dass es um deswillen gerechtfertigt werden könnte, den gesammten Zuschlag nach dem Preise des Mehls d. h. in Procenten zu normiren. Die ad B. bezeichneten und zwar wesentlichsten Kosten der Brodbereitung stehen in gar keinem Zusammenhange mit dem Geldwerthe des Mehls, sondern nur mit dem Gewichtquantum desselben. Dasselbe findet bei den sub C. angeführten Ausgaben statt, jedoch mit dem Unterschiede, dass dieselben so ziemlich gleich bleiben oder doch proportionaliter wenig variiren werden, der Bäcker mag ein grösseres oder ein geringeres Quantum verbacken. Die Ausgaben sub D. endlich sind rein persönlicher Art und lassen sich weder auf das verbackene Mehlsquantum noch auf den Preis desselben beziehen.

In solchen Erwägungen hat man denn auch aller Orten den Zuschlag durch einen festen, sich immer gleichbleibenden Geldsatz per Quantum dargestellt oder doch höchstens zu einem solchen festen Zuschlage noch einen kleinen Procentsatz hinzugefügt. Mit dem ausschliesslichen Procentsystem steht Riga ebenso einzig da, wie mit seinem beispiellos theuren Brode.

Zu diesem Mangel jeder Begründung für das Procentsystem kommen noch entschiedene Uebelstände. Wenn der

Lohn und Gewinn des Bäckers in gleichem Maasse mit den Mehlpreisen steigen und fallen soll, so liegt es im Vorthail des Bäckers diese Mehlpreise zu allen Zeiten so hoch als möglich zu sehen. Die Interessen des Publicums und der Bäcker werden dadurch ganz unnütz und nur auf künstliche Weise mit einander in Conflict gebracht, anstatt dass bei einem festen Backlohn die niedrigeren Mehlpreise dem Bäcker ebenso willkommen sind als dem Publicum. Mit Rücksicht auf das allgemeine Wohlbefinden ist die Erhöhung der Brodpreise an sich kein erfreuliches Ereigniss, um so schlimmer aber wird es, wenn die Consumenten jede Steigerung der Mehlpreise in verdoppeltem Maasse durch gleichzeitige Erhöhung des Backlohns empfinden sollen.

Nachdem das Procentsystem nun seit vollen 30 Jahren seinen nachtheiligen Einfluss auf die hiesigen Brodverhältnisse ausgeübt hat, ist dasselbe endlich zu einer blossen Fiction geworden und bedeutet für die Gegenwart ganz dasselbe, als ob wir einen auf die Maximalpreise hinauskommenden festen Zuschlag von:

S. Rbl. 2. 85 pr. 100 Pfd. Waizenmehl,

„ 2. — pr. 100 Pfd. gebeutelt. Roggenmehl zu Süss-sauerbrod,

„ 1. 60 pr. 100 Pfd. gebeutelt. Roggenmehl zu ungebrühtem Süss-sauerbrod,

„ — 71½ pr. 100 Pfd. grobes Roggenmehl zu Grobbröd, der Berechnung der Taxa zu Grunde zu legen hätten. Die Beilage Nr. 3 weiset nämlich nach, wie in den letzten fünf Jahren sich folgende Durchschnittspreise des Mehls herausgestellt haben:

Waizenmehl . . . pr. 100 Pfd. S. R. 3. 95 K.

Gebeutelt. Roggenmehl pr. 100 Pfd. S. R. 2. 83 „

Grobes Roggenmehl . „ do. „ 2. 9 „

oder resp. 37 %, 41½ % und 47 % über die für den Zuschlag stipulirten Maximalpreise. Der Preis des groben Roggenmehls war in diesem Zeitraume niemals unter S. R. 1. 55 K., des gebeutelten Roggenmehls niemals unter S. R. 2. 25 K. und in den

42 verschiedenen Positionen für Waizenmehl sehen wir dasselbe nur drei Mal um resp. 5 Kop. und 10 Kop. unter dem Maximum, was also keiner Berücksichtigung werth ist. Die Preise würden sich noch höher herausgestellt haben, wenn das Amtsgericht nicht ebenfalls Mehl zweiter Qualität in Berechnung gezogen hätte. Bei der höhern Werthstellung, die alle Bodenerzeugnisse in den letzten Decennien eingenommen haben und aus allgemeinen Ursachen ohne Zweifel behaupten werden, ist an ein Zurückgehen der Mehlpreise unter die in der Verordnung von 1825 stipulirten Maximalpreise vorerst nicht zu denken, und stellt sich denn auch schon aus diesem Grunde unser seitheriges Procentsystem als antiquirt heraus.

C. Der hiesige Zuschlag im Vergleich mit den Brodbereitungskosten an andern Orten.

Schon Paucker, in seinem practischen Rechenbuch für inländische Verhältnisse, dritter Theil, administrative und öconomische Rechnungen, pag. 7, hebt es hervor, wie in Folge der Principien für die Berechnung der Taxa, das Brod in Riga theurer, als irgendwo in den Ostseeprovinzen ist, und giebt darüber folgende vergleichende Zusammenstellung aus dem Jahre 1832:

	Preis in Banco-Rbl.		
	Riga.	Mitau.	Reval.
100 Pfd. Waizenbrod . . .	21. 94 K.	19. 20 K.	14. 75 K.
do. feines Roggenbrod .	11. 43 „	8. 82 „	8. 50 „
do. grobes Roggenbrod .	6. — „	5. 44 „	4. 80 „

Weitere Nachforschungen führen denn auch zu der wenig erfreulichen Wahrnehmung, dass das Publicum nirgendwo so exorbitante Kosten für die Brodbereitung bezahlen muss, als in Riga. Die Beilage Nr. 4. giebt eine Darstellung des den Bäckern an verschiedenen inländischen Plätzen bewilligten Zuschlages, zu dessen richtiger Würdigung man indessen auch die Differenz in dem festgestellten Gewichtrendement von Mehl zu Brod in Betracht ziehen muss. Mit Rücksicht hierauf stellen

sich die Brodbereitungskosten in Riga für die Consumenten wie folgt:

Franzbrod, 100 Pfd. Mehl S. R. 2. 85 K.
 Der Bäcker giebt statt 130 Pfd. Brod nur
 110 Pfd., Differenz 20 % Mehl à 4 Kop. . „ — 80 „
 zusammen S. R. 3. 65 K.

Süsssauerbrod, 100 Pfd. Mehl S. R. 2. — K.
 Der Bäcker giebt statt 140 Pfd. Brod nur
 120 Pfd., Differenz 20 % Mehl à 3 Kop. . „ — 60 „
 zusammen S. R. 2. 60 K.

Für Grobbrö ist durch Erhöhung des Rendements auf 142 Pfd. das Missverhältniss gegen andere inländische Plätze aufgehoben.

Um die Bedeutung des hiesigen Zuschlages im Vergleich zu andern inländischen Orten vollkommen klar herauszustellen, enthält die Beilage Nr. 5. eine Berechnung der Brodpreise in St. Petersburg, Reval, Dorpat, Mitau und Riga, auf Grund überall gleicher Preise des Mehls, welche letztere den Durchschnittswerthen der letzten 5 Jahre in abgerundeten Zahlen entsprechen. Das bemerkenswertheste Ergebniss dieser Berechnungen ist, dass bei gleichen Mehlpreisen das Weissbrod in St. Petersburg um circa 20 % und das feine Roggenbrod um mehr als 25 % billiger ist als in Riga, während in St. Petersburg in sofern gleiche Verhältnisse herrschen, als diese Brodgattungen auch dort von deutschen Bäckern bereitet werden, andererseits aber nicht in Abrede gestellt werden kann, dass die Unterhaltungskosten einer Bäckerei in St. Petersburg unverhältnissmässig höher kommen, als bei uns. Wenn man aber voraussetzen sollte, dass die gewerblichen Verhältnisse Riga's und was damit zusammenhängt, sich eher den Zuständen in Deutschland nähern, so fällt die übermässige Höhe des Rigaschen Zuschlages noch greller in die Augen, und wenn man gar nach jenen Ländern hinschaut, wo seit mehreren Jahrzehenden der Gewerbestand von einem regeren Fortschrittstriebe erfasst worden, wie

in England und Frankreich, so müssen die hiesigen Bäckerei- und Brodpreisverhältnisse vollends unerträglich erscheinen. Die Beilage Nr. 6 giebt eine Zusammenstellung dessen, was an verschiedenen auswärtigen Orten den Bäckern als Zuschlag für die Brodbereitung, entweder durch obrigkeitliche Anordnungen zugebilligt ist, oder womit sie sich bei ungehinderter Concurrenz freiwillig begnügen. Auf Grund dieser Ermittlungen und unter Beibehaltung derselben Einkaufspreise des Mehls, welche unsern inländischen Calculationen vorlagen, enthält die Beilage Nr. 7 eine comparative Berechnung der Brodpreise an mehreren ausländischen Plätzen. Es verhalten sich hiernach die Preise des Waizenmehls zu den Preisen des Weissbrodes:

in Paris 1. . . .	wie 100 zu	90,
„ „ 2. . . .	„ 100 „	97, ⁷⁵
„ Havre 1. . . .	„ 100 „	92, ⁷⁵
„ „ 2. . . .	„ 100 „	100, ⁶⁰
„ London 1. . . .	„ 100 „	102,
„ „ 2. . . .	„ 100 „	109, ⁷⁵
„ Belfast 1. . . .	„ 100 „	99,
„ „ 2. . . .	„ 100 „	103, ⁷⁵
„ Wien 1. . . .	„ 100 „	96, ⁷⁵
„ „ 2. . . .	„ 100 „	109, ⁵⁰
„ München	„ 100 „	100, ⁵⁰
„ Leipzig	„ 100 „	100, ⁵⁰
„ Dresden	„ 100 „	102, ⁷⁵
„ Frankfurt 1. . . .	„ 100 „	95, ⁵⁰
„ „ 2. . . .	„ 100 „	107, ⁷⁵
„ „ Milchbrod „	„ 100 „	121, ²⁵
„ Hamburg	„ 100 „	109, ⁵⁰
„ Lübeck	„ 100 „	115, ⁵⁰
„ Königsberg	„ 100 „	121, ⁵⁰
„ Danzig	„ 100 „	123,
„ Berlin	„ 100 „	129,
„ St. Petersburg . .	„ 100 „	131,
„ Mitau	„ 100 „	138, ⁵⁰

in Reval	wie 100 zu	139, ⁸⁰
„ Dorpat	„ 100 „	142, ⁷⁵
„ Riga	„ 100 „	155, ⁷⁵

und die Preise des gebeutelten Roggenmehls zu den Preisen des feinem Roggenbrodes:

in Leipzig . . .	wie 100 zu	88, ⁶⁷
„ München . . .	„ 100 „	94, ³³
„ Stettin	„ 100 „	103, ⁶⁷
„ Danzig	„ 100 „	106, ³³
„ Königsberg . .	„ 100 „	106, ³³
„ Reval	„ 100 „	108, ⁶⁷
„ St. Petersburg .	„ 100 „	108, ⁶⁷
„ Mitau	„ 100 „	116, ⁶⁷
„ Riga	„ 100 „	139.

Im Allgemeinen ist hieraus zu entnehmen:

- dass in Frankreich 1 Pfd. Weissbrod billiger ist als 1 Pfd. Mehl, weil die Kosten der Brodbereitung geringer sind, als die beim Verbacken sich ergebende Gewichtvermehrung;
- dass in England und Süd-Deutschland 1 Pfd. Weissbrod beiläufig eben so viel kostet als 1 Pfd. Mehl, indem die Gewichtvermehrung ungefähr die Kosten der Brodbereitung deckt;
- dass in Nord-Deutschland und namentlich in Preussen, der freien Concurrenz ungeachtet, 1 Pfd. Brod um viele Procent höher als 1 Pfd. Mehl steht;
- dass die Brodbereitungskosten im russischen Ostseegebiet sich höher als irgendwo belaufen, in Riga aber am allerhöchsten sind, da hier 1 Pfd. Weissbrod über 55 % und 1 Pfd. fein Roggenbrod 39 % mehr als das Mehl kosten.

D. Die Wirkungen des hohen Zuschlages für Weissbrod und feines Roggenbrod.

Die directe Folge des hohen Zuschlages war natürlicherweise eine übermässige Theuerung der davon betroffenen Brod-

sorten; die indirecten Wirkungen sind aber nicht minder bedeutungsvoll.

Die Blüthe einer jeden Industrie, wie eines jeden Gewerbes, beruht auf einem grossen und geregelten Absatz; das Bäckergewerbe prosperirt demzufolge auch überall da, wo es sich die Brodbereitung für die grosse Masse der Bevölkerung zur Aufgabe gestellt hat. Die Rigaschen Bäcker sind verleitet worden, diese natürliche Basis ihres Gewerbes zu verlassen und sich fast nur allein auf die Herstellung des Weissbrodes und Süsssauerbrodes zu legen, denn es war ihnen dabei ein so grosser Gewinn in Aussicht gestellt, dass im Vergleich mit diesem der Nutzen bei der Bereitung des Grobbrodes für nichts geachtet werden musste. Den Unzünftigen, welche von dieser Seite her in das Gewerbe eindringen, setzte man Berufungen auf das Privilegium entgegen, anstatt dass man sie durch eine energische Concurrenz hätte aus dem Felde schlagen sollen. Man hatte aber keine Noth sich dazu zu entschliessen, denn, Dank dem hohen Zuschlage, der Gewinn auf das dem Amte reservirte Weissbrod und Süsssauerbrod war gross genug, um den zünftigen Bäckereien einen, wenn auch häufig nur vegetirenden Fortbestand zu sichern. Von diesen wird gegenwärtig (siehe Beilage Nr. 8.) nur etwa $\frac{1}{6}$ des in Riga consumirten Brodes bereitet und für dieses geringe Quantum existiren 36 Bäckereien, wovon einige wenige mit drei oder vier, die allermeisten nur mit zwei oder gar nur mit einem Gesellen arbeiten. Wenn man nun bedenkt, dass diese zwei oder vielleicht zum häufigsten dieser eine Geselle, die eigentliche Arbeitskraft des ganzen Etablissemments repräsentiren und dass hauptsächlich von der Arbeit dieses einzigen Menschen, alle Lebensbedürfnisse des Meisters und seiner Familie, der Unterhalt eines Hausstandes von vielleicht 8 bis 10 Personen bestritten werden soll; wenn man ferner in Erwägung zieht, dass ein mit so geringer Kraft arbeitender Meister unbemittelt und darum genöthigt ist, das Mehl auf Credit zu kaufen und demzufolge entweder über den Marktpreis zu bezahlen oder in schlechter Qualität entgegenezunehmen, dass

er, weil sein Brod schlecht ist, dasselbe mit einer Abgabe von 20 bis 30% durch Mittelspersonen vertreiben lassen muss u. s. w.; so muss man sich wohl zu der Ueberzeugung hingedrängt sehen, dass nur die abnorme Höhe des Zuschlages ein Fortbestehen solcher Zustände ermöglichen konnte. Durch diesen hohen Zuschlag wird nicht nur der Leichtsinns zur unberufenen Anlage von Bäckereien verlockt und die Unfähigkeit auf Kosten des Publicums bei Nahrung erhalten, sondern es erklärt sich auch daraus, dass unsere Bäcker im Allgemeinen, anstatt mit der Zeit fortzugehen und mit offenen Augen und rastlosem Eifer auf die Verbesserung ihres Gewerbes und ihres daraus zu ziehenden Gewinns hinarbeiten, sich im alten Schlendrian dem sorglosen Gefühl hingeben, die Obrigkeit werde schon, nach wie vor, durch die Brodtaxa für ihr Auskommen sorgen.

Die fünf Momente:

- 1) übermässiger Zuschlag,
- 2) theures Brod,
- 3) Bäckereien von schwacher Betriebskraft,
- 4) schlechtes Brod,
- 5) Verfall des Bäckergewerbes,

hängen auf das Innigste mit einander zusammen, indem sie sich gegenseitig bedingen und hervorrufen.

E. Reformvorschläge, Reduction des Zuschlages.

Es scheint in der That hohe Zeit zu seyn, auf eine Umgestaltung dieser Zustände bedacht zu seyn und zwar nicht nur im Interesse des Publicums, sondern vielleicht mehr noch im Interesse des Bäckeramtes selbst.

Die Reform lässt sich aber nur auf dem Wege einer Reduction des Zuschlages durchführen, die jedoch um einen Effect zu haben, namhaft seyn muss und darum auch nicht plötzlich, sondern nur allmählig verwirklicht werden kann. Bei einer administrativen Maassregel dieser Art ist es natürlicherweise von hoher Wichtigkeit, jeder heftigen Erschütterung bestehender Verhältnisse vorzubeugen; aber auch aus Gründen

des Rechts und der Billigkeit müsste man den Bäckern eine angemessene Frist lassen, sich in die gebotenen neuen Verhältnisse zurechtzufinden, da nicht sie allein die Schuld der bestehenden Verhältnisse tragen. Eine solche mit Umsicht, aber doch unbeirrt durchgeführte Reduction des Zuschlages würde, neben den direct daraus sich ergebenden billigeren Brodpreisen, in Bezug auf die Bäckereiverhältnisse zur Folge haben:

- 1) Dass sich die Bäcker bestreben würden, durch Verbesserungen und Kostenersparnisse in ihrem Gewerbe dasjenige einzuholen, was ihnen am seitherigen Zuschlage allmählig entzogen wird;
- 2) dass sie zu der natürlichen Basis ihres Berufs allmählig zurückkehren und, was die Bereitung des groben Roggenbrodes betrifft, nicht nur die Concurrenz mit den Unzünftigen aushalten, sondern darin die Oberhand gewinnen würden;
- 3) dass, einmal auf die Bahn der Concurrenz und des Fortschritts gebracht, der Wetteifer unter den zünftigen Meistern selbst rege gemacht, und das Streben nach einer immer weiter ausgebreiteten Kundschaft sich durch eine allgemeine Herstellung von Brod der besten Qualität betätigen würde;
- 4) endlich, dass die kleineren Bäckereien entweder allmählig ganz eingehen oder sich in Bäckereien von grösserem Betrieben umwandeln würden.

Zur Erläuterung und Motivirung dieser Folgerungen sey es erlaubt anzuführen:

ad 1. Welch ein weites Feld sich in dieser Beziehung unsern Bäckern eröffnet, ergiebt sich zur Genüge aus den, in vielfachen Schriften niedergelegten, hierorts aber noch ganz unberücksichtigt gebliebenen Lehren und Erfahrungen des Auslandes. Aus dem Vielen möge nur der neueren Construction der Backöfen, und der neuen Medien für die Brodgährung erwähnt werden. Die Beilage Nr. 9 führt einige von den zahlreichen neuen Back-

öfen auf, welche alle den Zweck eines vortrefflichen Gebäcks mit grosser Ersparniss des Brennmaterials vereinigen. Die Beispiele genügen um darzuthun, dass unsere Bäcker sich einer unverantwortlichen Holzverschwendung schuldig machen und dass sogar die kleinsten Bäckereien jährlich hunderte von Rubeln an Brennmaterial öconomisiren könnten. Es kann bei dieser Gelegenheit nicht unerwähnt bleiben, dass im Auslande die Bäcker aus den verbliebenen Kohlen eine Revenue beziehen und dass diese z. B. in Frankreich so bedeutend ist, dass dadurch der grösste Theil der Ausgabe für das Brennholz gedeckt wird. — In Betreff der Gährungsmittel weist die Beilage Nr. 10 nach, wie die Bäcker an andern Orten und namentlich überall da, wo der kostbare Bierhefen nicht zu haben ist, sich zu verhalten wissen. Wir heben nur Wien heraus, das wegen seines vortrefflichen Weissbrodes berühmt ist und wo jeder Bäcker selbst ein künstliches Ferment bereitet, das ihm eine Kleinigkeit kostet; während bei uns die kleinsten Bäckereien jährlich hunderte von Silberrubeln für Bierhefen ausgeben.

ad 2. Da, wie vorhin erwähnt, etwa $\frac{1}{4}$ des in Riga consumirten Brodes von Unzünftigen gebacken wird, so bietet sich den Bäckern hierdurch eine naheliegende Gelegenheit zur Ausdehnung ihrer gewerblichen Thätigkeit. Wenn Kaufleute und Bürger Bäckereien für Grobbrod etabliren und dabei ihr Auskommen haben können, so ist es einleuchtend, dass Bäckermeister von Profession bei solchen Unternehmungen noch viel besser fahren würden, wenn sie die Sache nur richtig anfangen und mit Fleiss und Umsicht betreiben. Schon in der verhältnissmässigen Ersparung der Kosten, wozu jede grössere Anlage die Gelegenheit darbietet, liegt eine Bürgschaft des Erfolges, deren mangelnde Wahrnehmung von Seiten unseres Bäckeramtes nur auf Rechnung einer Gleichgültigkeit gestellt werden kann, welche die Noth allein vielleicht noch aufzuheben im Stande ist.

ad 3. Dieser rechte Wetteifer, welcher darin besteht, dass man seine Kunden auf das Beste und Gewissenhafteste bedient, ist jetzt offenbar gar nicht, oder doch nur bei einigen we-

nigen Meistern vorhanden. Ohne den mächtigen Hebel der Concurrenz ist aber kein Fortschritt zum Bessern möglich und in Ermangelung einer weitem Ausdehnung derselben, müssen alle Mittel aufgeboten werden, diese Concurrenz wenigstens im Kreise der zünftigen Meister selbst anzuregen, zu welchem Ende denn auch einem jeden das Recht eingeräumt werden müsste, allerorten und ohne irgend welche Beschränkung Brodbuden zu errichten oder den Verkauf des Brodes durch Mittelspersonen bewerkstelligen zu lassen.

ad 4. Das Eingehen der Bäckereien von schwacher Betriebskraft ist eine absolute Nothwendigkeit, wenn das Brod jemals gut und nicht übertheuer werden soll. Es ist damit jedoch nicht gemeint, die gegenwärtigen Meister ausser Erwerb zu setzen. Indem die Reduction des Zuschlages allmählig eintritt, kann sie auch nur eine allmähliche Wirkung haben; die Sache wird sich also von selbst machen, indem einerseits das Erlangen der Meisterschaft für unfähigte und unbemittelte Gesellen zu verhindern wäre, andererseits die Inhaber der gegenwärtigen Bäckereien, entweder allmählig mit Tode abgehen oder ihre kleinen Werkstätten zu grösseren entwickeln würden. Dass die Tendenz sowohl im Interesse des Publicums als des Bäckeramtes ist, geht daraus hervor, dass offenbar nicht nur das Brod billiger und besser geliefert werden kann, sondern auch die Bäcker sich besser stehen würden, wenn an Stelle der gegenwärtigen 36 Meister mit 78 Gesellen, nur 18 Meister mit 78 Gesellen, oder wenn 36 Meister mit 156 Gesellen das Gewerbe betreiben würden. Der hohe Zuschlag hat eine für die hiesige Consumption von Weissbrod viel zu zahlreiche Bäckerzunft hervorgerufen. Da dieselbe nur den fünften Theil der hiesigen Brodconsumtion zu befriedigen hat, so kommt auf je 390 Consumenten eine Bäckerei, während die Zahl der Bäckereien sich an andern grössern Orten in dem Verhältniss von 1 zu 600 bis 1500 Einwohnern herausstellt. (Siehe Beilage Nr. 13.) Aus diesem Grunde kann denn auch dort das Brod billig und gut geliefert werden. Es ist aber

nicht zu verlangen, dass eine ganze grosse Stadteinwohnerschaft schlechtes Brod essen und theuer bezahlen soll, nur damit eine grössere Anzahl von Bäckermeistern subsistiren möge. In der That war aber dieses der wahre Sinn und Inhalt unseres seitherigen hohen Zuschlages.

F. Motivirte Berechnung des Zuschlages für Riga.

Um einerseits den erwähnten, aus einem übermässigen Zuschlage hervorgehenden Uebelständen vorzubeugen, andererseits den Bäckern einen gerechten und gebührenden Lohn für ihre Arbeit zu sichern, ist es vor Allem nöthig, die wahren und wirklichen Kosten der Brodbereitung zu ermitteln. Leider muss man darauf Verzicht leisten, in dieser Hinsicht von den Bäckern selbst irgend welche zuverlässige Auskünfte zu erhalten; die Erfahrung lehrt im Gegentheil, dass man auf grosse Irrwege gerathen würde, wollte man solchen Angaben ohne gründliche Kritik Glauben schenken. Man ist daher gezwungen, sich ein eigenes unbefangenes Urtheil zu bilden, theils aus den Aufklärungen anderer Sachverständigen, theils aus den Belehrungen, die aus den zahlreich erschienenen gewerblichen Schriften zu entnehmen sind und theils endlich aus den sich an andern Orten darbietenden Analogien.

Aus dem Inlande liegen nur für St. Petersburg und Reval detaillirte Berechnungen des Zuschlages vor, welche indess beide, und namentlich die letztere, mangelhaft und in sofern ungenau sind, als mehrere effectiv von den Bäckern zu bestreitende Kosten gar nicht darin aufgenommen sind, woraus denn folgt, dass die nothwendige Entschädigung dafür durch willkürliche Erhöhung anderer Positionen bewirkt ist. Aus den in Deutschland geltenden Bestimmungen ist für die Details der Frage wenig zu entnehmen; für die Methode der Zusammenstellung giebt aber Frankreich ein Muster, das nichts zu wünschen übrig lässt. Zur Ermittlung der wirklichen Kosten der Brodbereitung und der Unterhaltung einer Bäckerei haben nirgends gründlichere Ermittlungen stattgefunden als dort, wo

denn auch Alles, was sich auf diesen Gegenstand bezieht, in administrativem Wege eine Feststellung erhalten hat, die sich seit Jahrzehenden in jeder Hinsicht bewährt hat. Die Beilage Nr. 14 giebt eine vollständige Ansicht von der in Frankreich adoptirten Berechnung des Zuschlages, nebst der darauf begründeten Jahresabrechnung einer Bäckerei in Paris.

Nach diesem Muster und mit voller Anerkennung der abweichenden örtlichen Verhältnisse, so wie bei steter Berücksichtigung der St. Petersburgischen Normen, ist in der Beilage Nr. 15 eine motivirte Berechnung des Zuschlages für Riga zusammengestellt. Es sind die Unterhaltungskosten einer mit drei Gesellen arbeitenden Bäckerei zu Grunde gelegt und dabei als Princip eingehalten, dass der dem Bäcker verbleibende Gewerbegewinn, bei gleicher Umsicht und Thätigkeit von seiner Seite, sich auch für alle Brodgattungen auf eine und dieselbe Summe herausstellen müsse. Dieser Gewerbegewinn ist auf den Betrag von S. Rbl. 1200 jährlich berechnet, der Bäcker möge mit seinen drei Gesellen die eine oder die andere Brodgattung oder auch alle mit einander in beliebigem Verhältniss bereiten. Die S. Rbl. 1200 entsprechen circa 10 % von dem jährlichen Umsatze und kommen hiezu noch die früher erwähnten 5 % Zuschlag für Preisvariation, dergestalt dass sich das gesammte Benefiz des Bäckers auf circa 15 % herausstellen würde, was als eine gerechte und billige Entschädigung für die mit dem Gewerbe verbundenen Mühen und Risicos betrachtet werden muss. Die St. Petersburgische Berechnung spricht den Bäckern ebenfalls principiell einen Gewinn von 15 % von dem Werthe des Mehls und der Kosten, die Mitauer 20 % von dem Werthe des Mehls allein, zu. Es ist aber noch in Betracht zu nehmen, dass der hiesige Bäcker ausserdem in der Lage ist, Vortheile zu ziehen:

- 1) Aus der Bereitung des Luxusbrodes, ein Vortheil, der um so namhafter ausfallen muss, als einerseits der stehende Etat der Bäckerei bereits durch den Zuschlag auf das der Taxa unterliegende Brod gedeckt ist, und andererseits die Consumption des Luxusbrodes, wohin alle

nicht in der Taxa genannten Brodsorten, demnach Zwieback, Milchkringel, das s. g. feine Brod und alles sonstige Backwerk gehören, hier in Riga von wesentlicher Bedeutung ist.

- 2) Aus der Fabrication des Schiffsbrodes, wofür sich bei energischem Betriebe, ein immer grösseres Feld des Absatzes eröffnen muss.
- 3) Aus den Ersparnissen in den Brodbereitungskosten, wozu auch diese neue Zuschlagsberechnung immer noch mehrfache Gelegenheit darbietet, und in welcher Beziehung auf die gegenwärtige Betreibung des Gewerbes im Auslande wiederholt hinzuweisen ist.

Es versteht sich endlich von selbst, dass ein Bäcker, der entweder von Anfang an, oder durch Fleiss und Sparsamkeit dahin gelangt ist, mit eigenen Mitteln zu arbeiten, nicht allein die veranschlagten Zinsen erübrigt, sondern durch wohlberechnete Operationen beim Einkauf von Mehl, Brennholz, Zuthaten u. s. w., jederzeit im Stande seyn wird, seinen aus dem Gewerbe gezogenen Nutzen zu mehren.

Die nach der gegebenen Berechnung zu empfehlenden Zuschlagsätze sind per 100 Pfd. Mehl:

Für Weissbrod, alle Sorten, Franzbrod und Kringel S. R. 1. 80 K.

„ Gebrühtes Roggenbrod aus gebeuteltem Mehl,	
(gebrühtes Süsssauerbrod)	„ 1. 25 „
„ Ungebrühtes Roggenbrod aus gebeuteltem Mehl, (ungebrühtes Süsssauerbrod)	„ 1. 10 „
„ Gebrühtes Roggenbrod aus ungebeuteltem Mehl, (gebrühtes Grobbrod)	„ — 70 „
„ Ungebrühtes Roggenbrod aus ungebeuteltem Mehl, (ungebrühtes Grobbrod)	„ — 62 „

Zu fernerer Beurtheilung dieser für Riga aufgemachten Berechnung, enthält die Beilage Nr. 16 eine vergleichende Zusammenstellung aller andern bekannten Specificationen der Brodbereitungskosten.

V. Termin für die Einführung der vorgeschlagenen Reformen.

Aus den bereits oben angeführten Gründen wird die proponirte Reduction des Zuschlages jedenfalls nicht plötzlich Platz greifen dürfen. Es scheint aber, dass wenn man einen allmäligen Uebergang von etwa 10 Jahren stipulirt, dies ein mehr als genügend langer Zeitraum wäre, um den Erfolg zu sichern und inzwischen den Bäckern Gelegenheit zu bieten, die betreffenden hiesigen Zustände einer zeitgemässen Gestaltung entgegenzuführen.

Dagegen müssten die reformirenden Bestimmungen hinsichtlich des Rendements von Mehl zu Brod sofort in Wirksamkeit treten. Die daraus hervorgehende Reduction der Taxa ist keinesweges für die Bäcker so fühlbar, wie es beim ersten Blicke den Anschein hat. Es muss nämlich in Betracht gezogen werden, dass im Zusammenhange damit nicht mehr wie seither der Mittelpreis, sondern der höchste Preis, d. h. der Preis des Mehls erster Qualität, der Berechnung der Taxa zu Grunde gelegt werden würde, und dass der Zuschlag von 5 % für Preisvariation gleichzeitig Platz greifen soll, wodurch sich denn der Nachtheil des geforderten höheren Gewichtrendements grösstentheils ausgleicht.

Die allendlich, nach Ablauf des allmäligen Reductionstermins, sich herausstellenden Resultate der vorgeschlagenen Reformen in Bezug auf die Brodpreise in Riga sind in der Beilage Nr. 17 in Zahlen angegeben. Bei Grobbrod ist die Ermässigung gering, weil eben dafür der Zuschlag schon vorher den Grenzen entsprach, die durch die freie Concurrenz in der Bereitung dieser Brodsorte gesteckt worden. Bei den feineren Brodgattungen ergiebt die Reduction folgende Preisverhältnisse zwischen Mehl und Brod:

Moscowisches Waizenmehl	100: Franzbrod daraus	115, ⁵⁰
Hiesiges Waizenmehl	100: Franzbrod „	117, ²⁶
	100: Kringel „	136, ²⁶
Gebeuteltes Roggenmehl	100: gebr. Süssauerbrod	104, ⁶⁷
	100: ungebr. dito	101, ³³

und würden wir also in dieser Beziehung ungefähr in dasselbe Stadium eintreten, worin sich gegenwärtig die grösseren Städte Nord-Deutschlands und Preussens befinden, welche, was die Bäckereiverhältnisse betrifft, noch weit hinter Süd-Deutschland, England und Frankreich zurück sind. Ein so bescheidenes Ziel nach 10 Jahren zu erreichen, muss als ein billiges und gerechtes Anverlangen des Publicums bezeichnet werden, und wenn das Bäckeramt auch dann noch denselben zu entsprechen nicht im Stande wäre, so bliebe allerdings nichts übrig, als eine gänzlich neue Organisation der hiesigen Bäckereiverhältnisse in Betracht zu nehmen.

Beilage N° 1.

Zusammenstellung verschiedener Daten zur Beantwortung der Frage, wie viele Gewichttheile Brod aus einem bestimmten Gewichtquantum Waizenmehl erfangt werden.

I. Im Inlande amtlich veranstaltete Probebackungen.

A. 100 Pfd. Waizenmehl, zu Weggenkringeln verbacken, lieferten:

Im Jahr 1780 in Riga	114 à 116 Pfd. Kringel, mithin	
	im Durchschnitt	115 Pfd.
„ 1849 in Dorpat:		
	1ste Probe, örtliches Mehl	113 „
	2te „ moscowisches Mehl	112 $\frac{3}{4}$ „
	3te „ gemischtes Mehl	109 $\frac{3}{4}$ „

Durchschnitt dieser 4 Probebackungen:

100 Pfd. Waizenmehl geben 112 $\frac{5}{8}$ Pfd. Kringel.

B. 100 Pfd. Waizenmehl, zu Franzbrod verbacken, lieferten:

Im Jahr 1780 in Riga	129 à 130 Pfd. Franzbrod,	
	mithin im Durchschnitt	129 $\frac{1}{2}$ Pfd.
„ 1849 in Dorpat:		
	1ste Probe, örtliches Mehl	126 „
	2te „ moscowisches Mehl	135 $\frac{1}{4}$ „
	3te „ gemischtes Mehl	129 $\frac{3}{4}$ „

Durchschnitt dieser 4 Probebackungen:

100 Pfd. Waizenmehl geben 130 $\frac{1}{8}$ Pfd. Franzbrod.

H. Im Inlande geltende Verordnungen für die Berechnung der Brodtaxen.

Swod der Gesetze Band XIII. Art. 650. Anmerkung:
Bei Zusammenstellung der Taxa ist zu berücksichtigen, dass 1

Pud gesiehtes Waizenmehl 1 Pud 8 Pfd. Weissbrod und 1 Pud 4 Pfd. Kringel giebt oder:

100 Pfd. Waizenmehl geben 120 Pfd. Weissbrod
oder 110 „ Kringel.

St. Petersburg.

Bei Feststellung der Brodtaxen durch die Stadtduma wird der Sack von 200 Pfd. Waizenmehl zu 260 Pfd. Franzbrod gerechnet, oder:

100 Pfd. Waizenmehl geben 130 Pfd. Franzbrod.
(St. Petersburger Berechnung der Taxa vom 10. July 1856.)

Reval.

Aus 12 Pfd. Waizenmehl werden gewonnen 16 Pfd. Weissbrod, mithin aus

100 Pfd. Waizenmehl 133½ Pfd. Weissbrod.

(Copie der Verordnung. Vergl. Pauckers praktisches Rechenbuch. Mitau 1841.)

Dorpat.

Aus 100 Pfd. moscowischem Waizenmehl, halb Franzbrod (130 Pfd.) und halb Kringel (110 Pfd.), werden im Durchschnitt gerechnet 120 Pfd. Brod.

Desgleichen aus 100 Pfd. örtlichem Waizenmehl, halb Franzbrod (128 Pfd.) und halb Kringel (108 Pfd.), im Durchschnitt 118 Pfd. Brod.

(Schreiben des Dorpater Magistrats an die Livl. Gouvernements-Regierung vom 9. Nov. 1849 und 30. Juny 1854.)

Mitau.

Aus 100 Pfd. Mehl werden gerechnet, sowohl Franzbrod als Kringel 120 Pfd. Brod.

(Befehl der Kurl. Gouvernements-Regierung vom 14. April 1853.)

hiesig abgeleitet haben, immer **Mitau** und nicht anders.

Laut Verordnung der Livl. Gouvernements-Regierung vom Jahr 1825:

100 Pfd. Waizenmehl sowohl zu Franzbrod als
Kringel 110 Pfd. Brod.

III. Verhältnisse in andern Ländern.

Frankreich.

Als Grundlage für die Berechnung der Brodtaxen muss überall angenommen werden, dass:

100 Kil. Waizenmehl 130 Kil. Waizenbrod liefern. Nach den Erfahrungen der Verwaltungen öffentlicher Anstalten in Paris, welche selbst das Brod backen, ist als feste Norm angenommen, dass:

100 Kil. Waizenmehl 133 Kil. Waizenbrod ausgeben. Nach den Untersuchungen von Parmentier nehmen 100 Kil. vollkommen gutes Waizenmehl 66 Kil. Wasser auf, wovon die Hälfte beim Backen verdunstet; es verbleiben demnach aus:

100 Kil. Waizenmehl 133 Kil. Waizenbrod.

Das Rendement ist aber oft ein noch grösseres und es ist namentlich bei dem Backofen nach der Construction von Ferrand gelungen, aus:

100 Kil. Waizenmehl 137 Kil. Waizenbrod zu erzielen. (Dictionnaire de Commerce par Guillaumin, Tome II. p. 1690. — Manuel du Boulanger, Tome I. p. 347. 413. Tome II. p. 152, 206, 248.)

Knapp, Lehrbuch etc. II. p. 124. In der Militair-Bäckerei am Quai de Billy in Paris werden täglich 5088 Pfd. Mehl mit 3600 Pfd. Wasser und 8 Pfd. Salz angeknetet, welche mit 1760 Pfd. Brennholz verbacken 7454 Pfd. Brod liefern. Hiernach 100 Pfd. Mehl = 146 Pfd. Brod.

Anm. Es ist hier von ~~dem~~ Commissbrod die Rede, wozu Mehl niederer Qualität genommen wird, das weniger gut gebeutelt ist und demzufolge gleich dem ungebeutelten Roggenmehl mehr Wasser aufnimmt und weniger verdunstet. (Manuel du Boulanger II. p. 205. Dictionnaire de Commerce II. p. 1691).

England.

Die Taxen sind aufgehoben. Früherer Parlamentsbestimmung zufolge wurden ~~berechnet~~ aus einem Sack von 280 Pfd. Weizenmehl 368 Pfd. Brod, mithin aus:

100 Pfd. Mehl 131½ Pfd. Brod.

(Schmidt, Das deutsche Bäckerhandwerk p. 305.)

Deutschland.

Da fast überall, wo Brodtaxen noch bestehen, der Preis des harten Korns der Berechnung zu Grunde gelegt wird, so ist aus den amtlichen Feststellungen weniger Aufklärung zu entnehmen, als aus den auf privatem Wege praktisch und wissenschaftlich gewonnenen Ermittlungen.

1) Leuchs, Brodbackkunde p. 105. Von gutem trockenem Weizenmehl geben 2 Pfd. Mehl 3 Pfd. Brod (oder 100 Pfd. Mehl 150 Pfd. Brod). Dieses Verhältniss gibt schon Plinius an. In nördlichen Climates ist aber das Mehl meist wasserhaltiger und bindet daher weniger Wasser beim Backen. In Dresden ist gesetzlich angenommen, dass 3 Pfd. Mehl 3¾ Pfd. Brod geben, in Nürnberg 3 Pfd. Mehl 4 Pfd. Brod, in Preussen 5 Pfd. Mehl 7 Pfd. Brod. Diese Zahlen entsprechen resp.

100 Pfd. Mehl = 125 Pfd. Brod.

„ „ = 133½ „ „

„ „ = 140 „ „

Anm. Der Wassergehalt des Mehls wird auch in nördlichen Gegenden durch das Dörren des Getreides auf ein Minimum reducirt. Das für Preuss-

sen angegebene Verhältniss 100 Pfd. Mehl = 140 Pfd. Brod möchte nur auf Roggenmehl zu beziehen seyn.

2) Hamburger Tabelle des berechneten Brodgewichts. Nach der Declaration der Bürger zur Brodordnung nimmt Weizenmehl beim Verbacken zu Brod wenigstens um den vierten Theil an Gewicht zu, d. h. 100 Pfd. Mehl geben wenigstens 125 Pfd. Brod.

3) Hamburger Berechnung. 1 Wispel Weizen giebt 630 Pfd. Mehl und diese geben 792 Pfd. Brod, also 100 Pfd. Mehl = 126 Pfd. Brod.

4) Schmidt, Das deutsche Bäckerhandwerk p. 307. Nach der Leipziger Backwaarentaxe müssen aus 115 Pfd. Mehl 4600 Loth Semmeln (jede Semmel 5½ Loth) gebacken werden, also aus 100 Pfd. Weizenmehl 125 Pfd. Semmeln.

5) Derselbe p. 316. Wenn das Mehl von einem guten Weizen, der gut gemahlen war, herrührt und wenn es vollständig von Kleien gereinigt ist, so absorbirt es ¾ Wasser und giebt ¼ mehr Brod. Demnach werden 100 Pfd. Mehl 66 Pfd. Wasser aufnehmen und 133 Pfd. Brod liefern. — Je mehr Mühe man beim Kneten des Teiges anwendet, desto mehr wird man Brod bekommen und desto besser wird dasselbe seyn.

6) Karmarsch und Heeren, Technisches Wörterbuch p. 373. Gewöhnlich liefern 100 Pfd. Weizenmehl durchschnittlich 126 Pfd. Weissbrod.

7) Knapp, Lehrbuch der chemischen Technologie II. p. 126. 100 Gewichttheile gewöhnliches Weizenmehl geben 130 Gewichttheile Brod.

8) Derselbe, p. 123. Nach Accum geben 7 Pfd. Mehl 10 Pfd. Teig und 8¾ Pfd. Brod, also 100 Pfd. Mehl 125 Pfd. Brod. Nach Hermbstädt geben 3 Pfd. Mehl 4 Pfd. Brod, also 100 Pfd. Mehl 133½ Pfd. Brod.

9) Otto, Lehrbuch der rationellen Praxis etc. p. 758 und 909, wiederholt die vorerwähnten Citate von Knapp, und fügt hinzu, dass nach neueren Versuchen 100 Pfd. Weizenmehl mindestens 125 bis 126 Pfd. Brod geben.

10) Schwennike, Berechnungstabellen für Bäcker von Profession, giebt ohne Rücksicht auf Roggen oder Waizen an, dass 100 Pfd. Mehl 150 Pfd. Teig und 133½ Pfd. Brod ausgeben.

11) Frucht-, Mehl- und Brod-Berechnung in Frankfurt p. 12. Der Bäcker liefert aus dem Malter von 140 Pfd. Weizenmehl 5760 Loth, mithin aus 100 Pfd. Mehl 128½ Pfd. Brod.

Beilage N^o 9.

Zusammenstellung verschiedener Daten zur Beantwortung der Frage, wie viele Gewichttheile Brod aus einem bestimmten Gewichtquantum Roggenmehl ausgebacken werden.

I. Im Inlande amtlich veranstaltete Probebackungen.

A. 100 Pfd. gebeuteltes Roggenmehl haben geliefert:
 Im Jahr 1780 in Riga an Süsssauerbrod 129 bis 148 Pfd., mithin im Durchschnitt 138½ Pfd.
 „ „ in Riga an Kuckelbrod oder ungebrüh-
 tes Süsssauerbrod 127 bis 160 Pfd.,
 mithin im Durchschnitt 143½ „
 „ 1821 in Reval (siehe Pauckers pr. Rechen-
 buch) an feinem Roggenbrod . . . 140 „
 Durchschnitt dieser 3 Probebackungen:

100 Pfd. gebeuteltes Roggenmehl geben 140½ Pfd. Brod.

B. 100 Pfd. grobes oder ungebeuteltes Roggenmehl lieferten:
 Im Jahr 1780 in Riga an Grobbrod 133 bis 164 Pfd.

Anm. Das Rendement von 133 Pfd. kann sich entscheiden nur auf Mehl von schlechter Qualität beziehen; da nach einstimmiger Aussage aller mit der Sache vertrauten Personen gutes kur- und livländisches Roggenmehl nicht unter 150, wohl aber mehr und zwar bis 170 Pfd. Brod giebt.

II. Im Inlande geltende Verordnungen bei Berechnung der Brodtaxen.

Swod der Gesetze. Band XIII. Art. 650. Anmerkung.

Bei Zusammenstellung der Brodtaxen ist zu berücksichtigen, dass 1 Pud gebeuteltes Roggenmehl 1 Pud 20 Pfd. Brod giebt, oder:

100 Pfd. Mehl geben 150 Pfd. Brod.

St. Petersburg.

Nach der von der Stadtduma am 10. July 1856 ausgefertigten Berechnung:

100 Pfd. gebeuteltes Roggenmehl zu feinem		
Roggenbrod	140 Pfd. Brod.	
100 Pfd. gereinigtes (обдурнан) Roggenmehl	150 „ „	
100 Pfd. ordinaires	dito 150 „ „	

Reval.

Nach amtlicher Feststellung, siehe Pauckers praktisches Rechenbuch, aus 23 Stooß oder 46 Pfd. gebeuteltes Roggenmehl 65 Pfd. feines Brod, entspricht

100 Pfd. gebeuteltes Roggenmehl	141½ Pfd. Brod.
---	-----------------

Mitau.

Nach Befehl der Kurl. Gouvernements-Regierung vom 14. April 1853:

100 Pfd. feines Roggenmehl	120 Pfd. Brod.
100 Pfd. ordinaires dito	125 „ „

Riga.

Nach Verordnung der Livl. Gouvernements-Regierung von 1825:

100 Pfd. gebeuteltes Roggenmehl	120 Pfd. Brod.
100 Pfd. grobes dito	142 „ „

Anm. In St. Petersburg wird ein s. g. Süßsauerbrod zu $\frac{1}{4}$ aus gebeuteltem Roggenmehl und zu $\frac{1}{4}$ aus Weizenmehl gebacken; in Uebereinstimmung damit soll denn auch das solchergestalt gemischte Mehl liefern:

100 Pfd. Mehl	137½ Pfd. Brod.
-------------------------	-----------------

III. Verhältnisse in andern Ländern.

Die Erfahrung weist überall darauf hin, Erstens, dass Mehl aus gedörrtem Getraide mehr Wasser aufnimmt und darum mehr Brod liefert als Mehl aus ungedörrtem Korn.

Zweitens, dass aus Roggenmehl ein größeres Quantum Brod als aus Weizenmehl erzielt wird und zwar nicht nur weil es beim Teigen mehr Wasser aufnimmt, sondern auch weil es weniger verdunstet, weswegen es sich denn auch eine längere Zeit frisch erhält.

Drittens, dass aus denselben Ursachen ungebeuteltes Mehl mehr Brod giebt als gebeuteltes oder ausgesiebtes Mehl.

Diese Umstände müssen hier zu richtiger Beurtheilung der Verhältnisse um so mehr im Auge behalten werden, als im Auslande das Mehl im Allgemeinen nicht aus gedörrtem Korn gewonnen wird, und das Roggenmehl fast überall nur gebeutelt oder ausgesiebt zur Verbackung kommt.

1) Leuchs, Brodbackkunde p. 40, 41. Zum Verbacken eignet sich das Mehl aus nassem Getraide weniger gut als aus trockenem, weil es weniger Wasser bindet. 100 Pfd. ungetrockneter Roggen geben getrocknet (gedörrt) 7 bis 8 Pfd. Brod mehr als wenn der Roggen feucht wäre angewendet worden.

2) Derselbe, p. 103. Bei sehr trockenem Mehl beträgt die Gewichtszunahme bis gegen 50 %, bei minder trockenem 30 bis 40 %. Bei Hausbackenbrod aus Roggenmehl rechnet man auf 3 Pfd. Mehl 4½ Pfd. Teig und 4 Pfd. Brod. Von Roggenmehl von 1817 (wahrscheinlich russisches) gaben 3 Pfd. fast 4½ Pfd. Brod. Bei einem Versuch gaben 3 Pfd. Mehl 4 Pfd. 3 Loth Brod.

Diese Zahlen entsprechen folgenden Verhältnissen:

a. 100 Pfd. Mehl = 133½ Pfd. Brod.

b. „ „ = 150 „ „

c. „ „ = 136½ „ „

3) Derselbe giebt p. 104, nach dem Leipziger Intelligenzblatt von 1768, eine auf Versuche gestützte Tafel, wonach 100 Pfd. Mehl 133½ Pfd. Brod liefern, doch ohne Angabe ob Roggen- oder Weizenmehl gemeint sey.

4) Die bereits in Beilage Nr. 1 erwähnten Berechnungs-

tabellen von Schwennicke geben ebenfalls an, dass 100 Pfd. Mehl 133½ Pfd. Brod geben, doch ohne nähere Bezeichnung ob Weizen- oder Roggenmehl.

5) Schmidt, Das deutsche Bäckerhandwerk p. 309. Die amtliche Berechnung in Leipzig stellt fest: 119 Pfd. Roggenmehl geben 5056 Loth oder 158 Pfd. Brod, folglich 100 Pfd. Mehl geben 133½ Pfd. Brod.

6) Poli, Sind in Bayern die Müller, Bäcker u. s. w. im Vortheil? p. 34. Ein Scheffel Roggen liefert:

Römisch Mehl . . .	90 Pfd.	} zusammen 210 Pfd. Mehl,
Backmehl	105 „	
Nachmehl	15 „	

woraus tarifmässig 318 Pfd. Roggenbrod gebacken werden müssen, folglich aus 100 Pfd. Mehl 151 Pfd. Brod.

7) Ersch und Gruber, Allgemeine Encyclopädie XIII. p. 71. Aus dem Mehl von 100 Pfd. gutem trockenen Roggen muss man 150 Pfd. gehörig ausgebackenes Brod bekommen, oder 60 Pfd. Mehl liefern gewöhnlich 80 Pfd. Brod.

8) Knapp, Lehrbuch u. s. w. II. p. 126. 100 Pfd. Mehl geben 140 Pfd. gemischtes Schwarzbrod.

9) Karmarsch und Heeren, Technisches Wörterbuch p. 373. 30 Pfd. Roggenmehl nehmen 20 Pfd. Wasser auf. Gewicht des Teigs 50 Pfd. Gewöhnlich liefern 100 Pfd. Roggenmehl 130 bis 133 Pfd. Brod.

10) Otto, Lehrbuch der rationellen Praxis u. s. w. p. 758 und 909 wiederholt obige Angaben von Knapp und Heeren.

11) Hamburger Tabelle des berechneten Brodgewichts. Laut der Declaration der Bürger zur Brodordnung im Jahr 1742: Roggenmehl giebt beim Verbacken beinahe die Hälfte mehr an Pfunden Brod, folglich 100 Pfd. Roggenmehl beinahe 150 Pfd. Brod.

12) Frucht-, Mehl und Brodberechnung in Frankfurt. Der Bäcker liefert aus 140 Pfd. gemischtes Weizen- und Roggenmehl 192 Pfd. Brod, mithin aus 100 Pfd. Mehl 137½ Pfd. Brod.

Beilage N° 3.

Angabe der in den Jahren 1852 bis 1856 incl. zu Grunde gelegten Durchschnittspreise für die Brodtagen in Riga.

		Pr. 100 Pfd.		Grobes Roggenmehl:		Gebutertes Roggenmehl:		Gebutertes Weizenmehl:	
				S.-R.	Kop.	S.-R.	Kop.	S.-R.	Kop.
1852	Februar u. März . . .	1	82	2	50	3	—		
„	April u. Mai	1	85	2	50	3	25		
„	Juni u. Juli	1	67½	2	40	3	12½		
„	Juli u. August	1	67½	2	40	3	67½		
„	September u. October .	1	55	2	25	3	10		
„	November u. December	1	62½	2	25	2	70		
1853	Januar u. Februar . . .	1	60	2	40	2	90		
„	März u. April	1	60	2	25	2	80		
„	Mai u. Juni	1	60	2	25	3	—		
„	Juni u. Juli	1	70	2	50	2	70		
„	Juli u. August	2	—	2	60	3	37½		
„	September u. October .	2	5	2	75	3	45		
„	October u. November .	2	27½	3	—	4	25		
„	November	2	40	3	—	4	25		
„	December	2	25	2	90	4	25		
1854	März u. April	2	5	2	70	4	—		
„	Mai u. Juni	2	10	2	70	3	75		
„	Juni u. Juli	1	80	2	40	3	60		
„	Juli u. August	1	60	2	40	3	60		
„	August u. September .	1	60	2	30	3	50		
„	October u. November .	1	60	2	25	3	40		
„	December	1	50	2	25	3	40		
1855	Januar	1	50	2	25	3	40		
„	Februar u. März . . .	1	60	2	30	3	40		
„	April u. Mai	1	60	2	30	3	50		
„	Juni u. Juli	2	—	2	75	3	90		
„	August u. September .	1	95	3	—	3	90		
„	September u. October .	2	25	3	25	4	25		
„	October	2	80	3	60	4	67½		
„	October	2	80	3	60	5	—		
„	November	2	60	3	50	5	12½		

Pr. 100 Pfd.		Grobes Roggenmehl.		Gebeuteltes Roggenmehl.		Gebeuteltes Weizenmehl.	
		S.-R.	Kop.	S.-R.	Kop.	S.-R.	Kop.
1855	November	2	60	3	50	4	60
"	November	2	60	3	50	5	—
"	December	2	70	3	50	4	80
1856	Januar	2	60	3	50	4	60
"	Februar	2	60	3	40	4	80
"	Februar	2	60	3	40	4	65
"	März, April, Mai	2	70	3	40	4	80
"	Juni	2	70	3	40	5	—
"	Juni, Juli, August	2	70	3	40	6	—
"	August u. September	2	30	3	25	5	—
"	October	2	50	3	25	4	50
Summa der 42 Positionen		87	62	119	—	165	97½
Durchschnitt		2	9	2	83	3	95
Maximum für die Berechnung des Zuschlages		1	42½	2	—	2	85
Die effectiven Durchschnittspreise übersteigen das Maximum		47 %		41½ %		37 %	

Beilage N° 4.

An verschiedenen inländischen Orten obrigkeitlich festgestellter
Zuschlag für Backlohn und Gewinn der Bäcker.

Anm. Die vorkommenden Procentsätze sind überall auf folgende Durchschnittspreise des Mehls zurückgeführt:

Waizenmehl	S.-Rbl. 4. —	} pr. 100 Pfd.
Gebeuteltes Roggenmehl	3. —	
Grobes Roggenmehl	2. —	

St. Petersburg.

auf 100 Pfd. Waizenmehl zu Franzbrod,
fester Zuschlag S.-Rbl. 1. 92½ Kop.
15 % vom Preise des Mehls
und der Kosten „ — 89½ „
zusammen S.-Rbl. 2. 81½ Kop.

auf 100 Pfd. gebeuteltes Roggenmehl erste Sorte zu feinem Roggenbrod,
fester Zuschlag S.-Rbl. — 96½ Kop.
15 % wie oben „ — 59½ „
zusammen S.-Rbl. 1. 56 Kop.

auf 100 Pfd. grobes Roggenmehl zu Grobbrod,
fester Zuschlag S.-Rbl. — 53½ Kop.
15 % wie oben „ — 37 „
zusammen S.-Rbl. — 90½ Kop.

Reval.

auf 100 Pfd. Waizenmehl zu Franzbrod mit Milch gebacken,
 fester Zuschlag S.-Rbl. — 96½ Kop.
 50 % von dem Preise des
 Mehls und der Kosten . . . „ 2. 48 „

zusammen S.-Rbl. 3. 44½ Kop.

auf 100 Pfd. gebeuteltes Roggenmehl zu feinem Roggenbrod,
 fester Zuschlag auf die Last
 von 4883½ Pfd. Brod oder
 3455 Pfd. Mehl macht auf
 100 Pfd. S.-Rbl. — 54 Kop.
 30 % von dem Preise des Mehls
 und der Kosten „ 1. 6 „

zusammen S.-Rbl. 1. 60 Kop.

Dorpat.

auf 100 Pfd. Waizenmehl zu Franzbrod und Kringel,
 fester Zuschlag S.-Rbl. 2. 85 Kop.

Mitau.

auf 100 Pfd. Waizenmehl zu Weissbrod mit Milch gebacken,
 Gesellenlohn, Lehrling und
 Knecht S.-Rbl. — 90 Kop.
 Holz, Hefen und Milch . . . „ — 95 „
 20 % vom Preise des Mehls . . . „ — 80 „

zusammen S.-Rbl. 2. 65 Kop.

auf 100 Pfd. Waizenmehl zu Weissbrod ohne Milch gebacken,
 fester Zuschlag S.-Rbl. 1. 20 Kop.
 20 % vom Preise des Mehls . . . „ — 80 „

zusammen S.-Rbl. 2. — Kop.

auf 100 Pfd. gebeuteltes Roggenmehl zu Süsssauerbrod,
 Arbeitslohn S.-Rbl. — 30 Kop.
 Holz und Hefen „ — 30 „
 20 % vom Preise des Mehls . . . „ — 60 „

zusammen S.-Rbl. 1. 20 Kop.

auf 100 Pfd. grobes Roggenmehl zu Grobbröckchen,
 Arbeitslohn S.-Rbl. — 25 Kop.
 Holz „ — 25 „
 20 % vom Preise des Mehls . . . „ — 40 „

zusammen S.-Rbl. — 90 Kop.

Anm. Die Specificationen der Ansätze für St. Petersburg und Reval sind in der Beilage Nr. 16 zu ersehen.

Beilage N° 5.

Berechnung der Brodpreise an nachbenannten Orten auf Grund überall gleicher Mehlspreise und nach Anseitung der resp. für die Anfertigung der Brodtagen geltenden Regeln.

	S. Petersburg.		Reval.		Dorpat.		Mitau.		Riga.	
	SR.	K.	SR.	K.	SR.	K.	SR.	K.	SR.	K.
100 Pfd. Waizenmehl,										
Preis	4	—	4	—	4	—	4	—	4	—
Zuschlag	2	82½	3	44½	2	85	2	65	2	85
S.-R.	6	81½	7	44½	6	85	6	65	6	85
liefern an Brod . . .	130 Pfd.		133½ Pf.		120 Pf.		120 Pf.		110 Pf.	
Demnach kosten 100 Pfd. Weissbrod S.-R.	5	24	5	58	5	71	5	54	6	23
100 Pf. gebeuteltes Roggenmehl,										
Preis	3	—	3	—	—	—	3	—	3	—
Zuschlag	1	56	1	60	—	—	1	20	2	—
S.-R.	4	56	4	60	—	—	4	20	5	—
liefern an Brod . . .	140 Pfd.		141½ Pf.		—		120 Pf.		120 Pf.	
Demnach kosten 100 Pfd. feines Roggenbrod S.-R.	3	26	3	26	—	—	3	50	4	17
100 Pfd. grobes Roggenmehl,										
Preis	2	—	—	—	—	—	2	—	2	—
Zuschlag	—	90½	—	—	—	—	—	90	—	71½
S.-R.	2	90½	—	—	—	—	2	90	2	71½
liefern an Brod . . .	150 Pfd.		—		—		125 Pf.		142 Pf.	
Demnach kosten 100 Pfd. Grobbröck S.-R.	1	94	—	—	—	—	2	32	1	91

Beilage N° 6.

Vergleichende Uebersicht des f. g. Zuschlages oder der Kosten der Brodbereitung an verschiedenen ausländischen Plätzen.

Die Kosten der Brodbereitung sind entweder durch gesetzliche Bestimmungen normirt, wie in Frankreich, Oesterreich u. s. w.; oder sie ergeben sich dort, wo **keine** Taxen bestehen, aus einer Zusammenstellung der Preise des Mehls mit den Preisen des Brodes, wie in England, Preussen u. s. w. In dem **letzteren** Falle muss für die Berechnung der Kosten das Rendement von Mehl zu Brod berücksichtigt werden, wobei im Nachfolgenden angenommen ist, dass 100 Pfd. Waizenmehl in England 131, in Frankreich 130, in Deutschland 125 Pfd. und 100 Pfd. gebeutertes Roggenmehl 133½ Pfd. Brod geben.

Frankreich.

Die obrigkeitliche Feststellung des Zuschlages variiert zwischen 10 à 12 Francs pr. Sack von 150 bis 157 Kil. Waizenmehl und beträgt für Paris 11 Francs.

100 Kil. = 244 Pfd. russ.

1 Franc = 25 Kop. Silb.

mithin Zuschlag:

pr. 100 Pfd. russ. Waizenmehl 68 bis 82 Kop. Silb.

Dies stimmt mit den geltenden Preisen, da sich nur eine geringe Differenz ergibt, die ihren Grund in der Ausgleichung der Bruchtheile hat. Das Bulletin des Halles et Courrier des Marchés vom 14. Nov. 1856 giebt folgende Scala der Preise für Paris:

100 Kil. Mehl:	1 Kil. Brod.
Fr. 44. 36 C. bis Fr. 45. 65 C.	40 Centimes,
„ 45. 66 „ „ „ 46. 95 „ „ „	41 „
„ 46. 96 „ „ „ 48. 25 „ „ „	42 „
„ 48. 26 „ „ „ 49. 55 „ „ „	43 „
„ 49. 56 „ „ „ 50. 85 „ „ „	44 „
„ 50. 86 „ „ „ 52. 15 „ „ „	45 „
„ 52. 16 „ „ „ 53. 45 „ „ „	46 „
„ 53. 46 „ „ „ 54. 75 „ „ „	47 „
„ 54. 76 „ „ „ 56. 65 „ „ „	48 „
„ 56. 66 „ „ „ 57. 35 „ „ „	49 „

An demselben Tage kosteten:

100 Kil. Weizenmehl Mittelpreis	Fr. 52. 77 Ct.
und 1 Kil. Brod	„ — 46 „
oder reducirt:	
100 Pfd. russ. Weizenmehl	S.-Rbl. 5. 46 Kop.
100 „ „ Weissbrod	„ 4. 71½ „
Berechnung des Zuschlages:	
100 Pfd. Mehl geben 130 Pfd. Brod zu S.-R. 4. 71½ Kop.	
pr. 100 Pfd., folglich Brod für S.-Rbl. 6. 13 Kop.	
das Mehl kostete	„ 5. 46 „

und beträgt also der Zuschlag S.-Rbl. — 67 Kop.

Anm. Effectiv wurde das Brod in Paris mit 50 Centimes bezahlt, indem 4 Centimes zur allmäligen Deckung der früheren Rabatte hinzugefügt wurden, worauf aber hier keine Rücksicht zu nehmen ist.

In Havre de Grace ist der Zuschlag auf 12 Francs festgestellt und kosteten am 17. Nov. 1856:

100 Kil. Weizenmehl	Fr. 50. —
1 Kil. Weissbrod	„ — 45 Cent.
oder:	
100 Pfd. russ. Weizenmehl	S.-Rbl. 5. 12 Kop.
100 „ „ Weissbrod	„ 4. 61 „
wonach der Zuschlag pr. 100 Pfd. russ. Mehl	„ — 87 „

Die vorstehenden Angaben für Frankreich beziehen sich indessen nur auf Brod in grösseren Laiben. Für kleineres Gebäck geniessen die Bäcker eine Zulage von 5 Centimes pr. Kil. Brod, entsprechend Fr. 3. 85 Ct. pr. 100 Kil. Mehl oder 40 Kop. S. pr. 100 Pfd. russ. Bei der Bereitung der kleineren Bröde erhöht sich demnach der Zuschlag auf S.-Rbl. 1. 7 Kop. bis S.-Rbl. 1. 27 Kop. pr. 100 Pfd. russ. Weizenmehl.

England.

Freie Concurrenz. Die einzelnen Bäcker pflegen ihre Preise durch die Zeitungen bekannt zu machen.

In London kostete nach dem „Economist“ vom 1. November 1856:

1 Sack von 280 Pfd. Weizenmehl 1. Qualität	48 sh.
ditto „ 2. „	44 „

in Belfast nach dem „Commercial Epitome“ vom 15. Decbr. 1856:

1 Ton von 2240 Pfd. Weizenmehl 1. Qualität	20 £
ditto „ 2. „	18 „

und gleichzeitig an beiden Orten:

1 Laib von 4 Pfd. Brod 1. Qualität	8½ d.
ditto 2. „	7½ d.

112 Pfd. engl. = 124, 2 Pfd. russ.

1 £ à 20 sh. à 12 d. = S.-Rbl. 6.

Diese Notirungen entsprechen pr. 100 Pfd. russ.:
in London Weizenmehl S.-Rbl. 4. 52 Kop. à S.-Rbl. 4. 20 Kop.

Weissbrod „ 4. 79 „ à „	4. 23 „
in Belfast Weizenmehl „ 4. 83 „ à „	4. 35 „
Weissbrod „ 4. 79 „ à „	4. 23 „

und es beträgt demnach der Zuschlag pr. 100 Pfd. russ. Weizenmehl in London S.-Rbl. 1. 34 Kop. bis S.-Rbl. 1. 75 Kop.

in Belfast „ 1. 19 „ „ „ 1. 44 „

Preussen.

Meist freie Concurrenz. Die Bäcker theilen der Behörde ihre Preis-Courante mit, welche von dieser attestirt und

überwacht, auch öffentlich bekannt gemacht werden. — Bei Beurtheilung des wie nachstehend ermittelten Zuschlages dürfte zu berücksichtigen seyn, dass in der Regel namhafte örtliche Abgaben dem Gebäck oder der Gewerbeberechtigung zur Last fallen.

In Königsberg kosteten Januar 1857:

100 Pfd. Waizenmehl	194 Silb.-Groschen,
1 „ Weissbrod	2½ „
100 „ Roggenbrodmehl	130 „
100 „ Roggenbrod	133½ „
100 Pfd. preuss. = 114, ³⁶ Pfd. russ.	
1 Th. à 30 Sgr. = 90 Kop. Silb.	

demnach die 100 Pfd. russ.:

Waizenmehl	S.-Rbl. 5. 9 Kop.
Weissbrod	„ 5. 67 „
Roggenmehl	„ 3. 40 „
Roggenbrod	„ 3. 49 „

und beträgt also der Zuschlag:

pr. 100 Pfd. russ. Waizenmehl S.-Rbl. 2. 8 Kop.
„ „ Roggenmehl „ 1. 25 „

In Berlin wurde nach der Zeitung: „die Zeit,“ vom 14. März 1857, die Metze Waizenmehl 1. Qualität 9 Sgr. notirt und gleichzeitig im Bäckerpreiscourant für eine Semmel à 2 Sgr., das Gewicht mit 28 Loth angegeben.

1 Scheffel = 16 Metzen = 75 Pfd. Mehl.

Es kosteten mithin 100 Pfd. russ.:

Waizenmehl	S.-Rbl. 5. 4 Kop.
Semmel	„ 5. 99 „

und berechnet sich darnach der Zuschlag pr. 100 Pfd. russ. Waizenmehl zu Semmel auf S.-Rbl. 2. 45 Kop.

In Danzig bezahlte man am 13. Januar 1857:

100 Pfd. Waizenmehl	Th. 6. 15 Sgr
hiezuh Mahlsteuer	„ 1. 6½ „

zusammen Th. 7. 21½ Sgr.

100 Pfd. Weissbrod	Th. 8. 10 Sgr.
100 Pfd. Roggenmehl Th. 3. 20 Sgr.	
Mahlsteuer „ — 9 „	

	„ 3. 29 „
100 Pfd. Roggenbrod	„ 4. 5 „

Es stellen sich sonach die 100 Pfd. russ.:

Waizenmehl	S.-Rbl. 6. 7 Kop.
Weissbrod	„ 6. 58 „
Roggenmehl	„ 3. 14 „
Roggenbrod	„ 3. 29 „

und beträgt der Zuschlag:

pr. 100 Pfd. russ. Waizenmehl S.-Rbl. 2. 15 Kop.
„ „ Roggenmehl „ 1. 25 „

In Stettin am 14. Januar 1857:

100 Pfd. Roggenmehl incl. Steuer .	Th. 3. 18½ Sgr.
100 Pfd. fein Roggenbrod	„ 3. 24½ „

mithin die 100 Pfd. russ.:

Roggenmehl	S.-Rbl. 2. 85 Kop.
Roggenbrod	„ 3. — „

wornach der Zuschlag pr. 100 Pfd. russ. Mehl „ 1. 15 „

In Cöln werden die Preise des Roggenbrodes obrigkeitlich festgestellt und zwar wöchentlich, nach Maassgabe der von den Maklern aufgegebenen Durchschnittspreise des Korns. Man rechnet gegenwärtig, dass der Malter von 220 Pfd. Roggen 35½ Stück Schwarzbrod, jedes Brod zu 8 Pfd., ausgeben soll und für ein solches Quantum wird den Bäckern vergütet:

- Sämmtliche Unkosten der Brodbereitung, Holz etc. 17 Sgr.
- die Mahlsteuer, } welche hier nicht in Betracht
- der Mahllohn, } kommen,
- Gewerbebegewinn zu 4½ Pfennig für jedes Brod 14 „

zusammen 31 Sgr.

Der Zuschlag beträgt demnach:

pr. 100 Pfd. russ. grobes Roggenmehl 37 Kop. Silb.

Lübeck.

Die Taxen werden nach dem Preise des harten Kornes berechnet. Als Entschädigung für Mahlgeld, Consumtionsaccise (12 Mk.), Backlohn, Brennholz und altes Herkommen, werden pr. Last Waizen 150 Mk., pr. Last Roggen 53 Mk. hinzugefügt. Dagegen sollen aus der Last Waizen 3240 Pfd., aus der eben so grossen Last Roggen nur 2880 Pfd. Brod gebacken werden. — Praktisch stellt sich das Verhältniss wie folgt heraus:

Laut Taxe vom 3. Decbr. 1856 sollten ein 2 Schillings-Franzbrod oder 9 Milchsemmel 20 Loth 3 Quent. wiegen.

Hiernach kommen 100 Pfd. Weissbrod auf Mk. 19. 4 Sch. und kosteten gleichzeitig 100 Pfd. Waizenmehl „ 18. 8 „

100 Pfd. Lüb. = 118, ⁴³ Pfd. russ.

1 Mk. Courant = 38 Kop. Silb.

Es wurden also für 100 Pfd. russ.:

Waizenmehl S.-Rbl. 5. 94 Kop.

Weissbrod „ 6. 18 „

bezahlt und berechnet sich der Zuschlag auf:

100 Pfd. russ. Waizenmehl . . S.-Rbl. 1. 78 Kop.

Hamburg.

Vor etwa 30 Jahren waren für Arbeitslohn, Brennholz und Zuthaten 10 Mk. Courant pr. 630 Pfd. Waizenmehl obrigkeitlich festgestellt und werden diese Kosten gegenwärtig von den Bäckern auf 15 Mk. geschätzt.

100 Pfd. hamb. = 118, ⁴³ Pfd. russ.

1 Mk. Courant = 38 Kop. Silb.

Die benannten Kosten beliefen sich demnach früher auf 51 Kop. und betragen gegenwärtig 76 Kop. pr. 100 Pfd. russ.

Die Concurrenz ist jetzt völlig frei und die Bäcker unterliegen keinerlei Controlle. Laut officielltem Preis-Courant vom 27. Febr. 1857 kosteten:

100 Pfd. bestes Waizenmehl . . . Cour. Mk. 16. —

und gleichzeitig:

100 Pfd. Weissbrod für örtlichen

Consumo Cour. Mk. 16. 8 Sch.

100 „ Schiffszwieback 1. Qualität „ 18. 8 „

mithin die 100 Pfd. russisch:

Mehl S.-Rbl. 5. 13 Kop.

Weissbrod „ 5. 29 „

Zwieback „ 5. 94 „

Bei einer so vollkommen getrockneten Brodsorte wie Schiffszwieback kann das Rendement nicht höher als bei Kringle, also 100 : 110 angenommen werden und ergeben vorstehende Preisverhältnisse demnach als Zuschlag pr. 100 Pfd. russ. Waizenmehl:

zu Weissbrod . . . S.-Rbl. 1. 48 Kop.

„ Schiffszwieback . . „ 1. 40 „

Frankfurt a. M.

Die Brodpreise werden amtlich festgestellt. Nach der gedruckten Frucht-, Mehl- und Brodberechnung von 1847, beträgt der Zuschlag per Malter von 140 Pfd. Mehl bei:

Milchbrod, das aus s. g. geschwungenem Vorschuss-Waizenmehl gebacken wird, Guld. 6. 26 Kr.

Weck, unserm Franzbrod entsprechend, aus ge-

wöhnlichem Vorschuss-Waizenmehl „ 4. 26 „

Gewöhnliches Waizenbrod, aus demselben Mehl „ 2. 37 „

Gemischtes Brod erste Sorte, aus Waizen- und

Roggenmehl „ 1. 44 „

Gemischtes Roggenbrod, aus Roggenmehl und

niedern Waizenmehlgattungen . . „ 1. 44 „

100 frankfurter Pfd. = 123, ⁵⁶ Pfd. russ.

1 Gulden à 60 Kreuzer = 60 Kop. Silb.

Der Zuschlag ist mithin pr. 100 Pfd. russ:

Waizenmehl zu Milchbrod . . S.-Rbl. 2. 23 Kop.

„ „ Weck „ 1. 54 „

„ „ ord. Weissbrod „ — 91 „

Gemischtes Waizen- und Rog-

genmehl S.-Rbl. — 60 Kop.

Aus der tabellarischen Berechnung der Preise des Waizens, des Mehls und des Brodes, pag. 17 entnehmen wir beispielsweise folgende Sätze:

Der Malter von 140 Pfd. Waizenmehl kostet:				Das 1 Kreuzer-Brod wiegt:		
Geschwung. Vorschuss.		Gewöhl. Vor- schuss.		Milchbrod.	Weck.	Weiss- brod.
Guld.	Kreuz.	Guld.	Kreuz.	Loth.	Loth.	Loth.
12	7	9	32	5	6 $\frac{1}{2}$	7 $\frac{1}{2}$
13	20	10	30	4 $\frac{3}{4}$	6 $\frac{1}{4}$	7 $\frac{1}{4}$
14	32	11	27	4 $\frac{1}{2}$	6	6 $\frac{3}{4}$
15	45	12	24	4 $\frac{1}{4}$	5 $\frac{1}{4}$	6 $\frac{1}{4}$
16	57	13	21	4	5 $\frac{1}{4}$	6
18	12	14	20	3 $\frac{3}{4}$	5	5 $\frac{1}{2}$
Addition	90	53	71	26 $\frac{1}{2}$	34 $\frac{3}{4}$	39 $\frac{1}{2}$
Mittel:	15	9	11	4, ³⁷⁵	5, ⁷⁹²	6, ⁵⁸³

Oder:	pr. 100 Pfd. frankf.	pr. 100 Pfd. russ.
Geschwungen. Vorschussmehl	Guld. 10. 50 Kr.	S.-R. 5. 26 Kop.
Daraus Milchbrod	12. 11 „	5. 92 „
Gewöhl. Vorschussmehl	8. 31 „	4. 14 „
Daraus Weck	9. 13 „	4. 48 „
„ Weissbrod	8. 6 „	3. 93 „

Mit Berücksichtigung, dass die Bäcker verpflichtet sind, aus 100 Pfd. Mehl 128 $\frac{4}{7}$ Pfd. Brod zu backen, ergibt sich hiernach der Zuschlag pr. 100 Pfd. russ. Waizenmehl wie folgt:

zu Milchbrod	S.-R. 2. 35 Kop.
„ Weck	1. 62 „
„ ord. Weissbrod	— 91 „

Die kleine Differenz zwischen Theorie und Praxis hat ihren Grund darin, dass Bruchtheile unter $\frac{1}{4}$ Loth bei der Berechnung nicht in Anschlag kommen.

Sachsen.

Schmidt, das deutsche Bäckerhandwerk pag. 307 ff., giebt ausführlich die Bestimmungen für die Backwaarentaxe in Leipzig. Der Scheffel Waizen, welcher der Berechnung zu Grunde gelegt ist, liefert 115 Pfd. feines Mehl, woraus 4600 Loth Semmel gebacken werden. Die Fabricationskosten werden dafür mit 2 Thaler 2 $\frac{1}{2}$ Ngr. angenommen, nämlich:

Mahlsteuer . . . Th. — 7 Ngr. 5 Pf.

Mäklergeld . . . „ — 1 „ 3 „

Mahl-, Beutel- u.

Treibegeld . . . „ — 2 „ 8 „

Mahlmetze . . . „ — 5 „ 6 „

Vermahlungskosten zusammen Th. — 17 Ngr. 2 Pf.

Hefen Th. — 7 Ngr. 5 Pfd.

Salz „ — 2 „ 5 „

Holz, Gesellen

u. Gesindelohn,

Geleuchte, bür-

gerliche u. son-

stige Abgaben „ 1. 5 „ 3 „

Brodbereitungskosten zusammen „ 1. 15 „ 3 „

in Allem Th. 2. 2 Ngr. 5 Pf.

Der Scheffel Roggen liefert 119 Pfd. gebeuteltes Mehl, woraus 5056 Loth Brod gebacken werden und betragen dafür die Fabricationskosten:

bezüglich der Vermahlung . . . Th. — 7 Ngr.

„ „ Brodbereitung . . . „ — 25 „

in Allem Th. 1. 2 Ngr.

100 leipz. Pfd. = 114, ²⁹ Pfd. russ.

1 Thaler à 30 Ngr. à 10 Pf. = 90 Kop. S.

Der Zuschlag für die Brodbereitung beträgt demnach pr. 100 Pfd. russ.:

Waizenmehl . . . S.-Rbl. 1. 3 Kop.

Roggenmehl . . . „ — 55 „

In Dresden sind laut Publication des Rathes vom 29. Nov. 1856 die Fabricationskosten pr. Scheffel oder 115 Pfd. Waizenmehl auf Th. 1. 29 Ngr. 2 Pf. bestimmt, wovon 22 Ngr. 5 Pf. auf die Vermahlung und 1 Th. 6 Ngr. 7 Pf. auf die Brodbereitung kommen. Dazu: städtisches Abgabefixum 14 Ngr. 8 Pf. Hiernach berechnen sich pr. 100 Pfd. russ. Waizenmehl:

die Vermahlungskosten . . . S.-Rbl. — 52 Kop.

der Zuschlag für die Brodbereitung . . . — 84 „

das Abgabefixum . . . „ — 33 „

zusammen S.-Rbl. 1. 69 Kop.

Nach der amtlichen Gewichts- und Preisbestimmung sollte vom 1. Dec. 1856 an, bis auf weitere Verordnung kosten:

Der Scheffel von 115 Pfd. Waizenmehl Th. 7. 13 Ngr. 5 Pf.

hiez u das beim Gebäck zu zahlende Ab-

gabefixum, abzüglich 5 Ngr., die auf

das Mehl fallen . . . „ — 9 „ 8 „

zusammen Th. 7. 23 Ngr. 3 Pf.

und dagegen ein Sechspfennig-Semmel, oder ein Herren-Sechspfennigbrod von Semmelteig, 9½ Loth wiegen, was pr. 100 Pfd. Semmel 6 Th. 17 Ngr. ausmacht. Hiernach kosteten die 100 Pfd. russ.:

Waizenmehl . . . S.-Rbl. 5. 32 Kop.

Semmel . . . „ 5. 17 „

und es berechnet sich der Zuschlag auf 100 Pfd. russ. Mehl zu Semmelgebäck auf S.-Rbl. 1. 14 Kop. Weissbrod geringerer Qualität à 6 Pf. sollte 14 Loth, à 3 Pf. 7 Loth wiegen, mithin über 50% schwerer als Semmelgebäck ausgebacken werden.

Die Taxen wurden 1848 abgeschafft, sind aber in Folge der unbefriedigenden Erfahrungen wiederum für Weissbrod unter der Benennung „Gewicht und Preisbestimmung“ eingeführt. In Roggenbrod ist freie Concurrenz.

Oesterreich.

Die Scala für die Brodtaxen in Oesterreich findet sich in Schmidt, das deutsche Bäckerhandwerk p. 311 u. f. Es geht daraus hervor, dass ein Gewichttheil Brod bei sehr niedrigen Mehlpreisen zwar ein wenig mehr kostet als dasselbe Gewichttheil Mehl, z. B. wenn 100 Pfd. Pohlmehl (Waizenmehl) 4 Gulden 10½ Kreuzer gelten, so kosten 100 Pfd. Brod 4 Gulden 35 Kreuzer. Sobald aber das Mehl auf 6 Gulden 15 Kreuzer kommt, so ist das Brod für denselben Preis zu haben und bei noch höheren Preisen wird es sogar etwas billiger als das Mehl. Das kleine 1 Kreuzer-Brod kann dagegen in allen Fällen etwas leichter ausgebacken werden. Zu besserem Verständniss heben wir aus der Tabelle die nachfolgenden 10 Positionen heraus:

	Die Muth von 1054 Pfd. Mehl:	Das Pfd. Brod kostet:	Das 1 Kreu- zer-Brod wiegt:	Das 6 Kreu- zer-Brod wiegt:
	Gulden.	Kreuzer.	Loth.	Loth.
1 . . .	79 . . .	4½ . . .	6¼ . . .	42¼
2 . . .	80 . . .	4½ . . .	6 . . .	42¼
3 . . .	81 . . .	4½ . . .	6 . . .	41¼
4 . . .	82 . . .	4½ . . .	6 . . .	41¼
5 . . .	83 . . .	4½ . . .	6 . . .	40¾
6 . . .	84 . . .	4½ . . .	6 . . .	40½
7 . . .	85 . . .	4½ . . .	5¾ . . .	40¼
8 . . .	86 . . .	4½ . . .	5¾ . . .	39¾
9 . . .	87 . . .	5 . . .	5¾ . . .	39¼
10 . . .	88 . . .	5 . . .	5¾ . . .	38¾
Addition	. 835 47¼ 59¼ 407¼
Mittel	. 83, 5 4, 725 5, 925 40, 725

oder:

1000 Pfd. Mehl kosten . . . Gulden 79. 12¼ Kreuzer,
 „ Brod . . . „ 78. 45 „

1000 Pfd. Einkreuzer-Bröde . . Gulden 90. 1 Kreuzer,
 „ Sechskreuzer-Bröde . . „ 78. 32 „
 100 Wiener Pfd. = 137 Pfd. russisch,
 1 Gulden à 60 Kreuzer = 60 Kop. S.
 Demnach die 100 Pfd. russ.:
 Waizenmehl S.-Rbl. 3. 47 Kop.
 Weissbrod „ 3. 45 „
 Sechskreuzer-Bröde „ 3. 44 „
 Einkreuzer-Bröde „ 3. 94 „
 Hiernach beträgt der Zuschlag pr. 100 Pfd. russ. Mehl:
 zu gewöhnlichem Weissbrod S.-Rbl. — 84 Kop.
 „ Einkreuzer-Bröden . . „ 1. 47 „

Bayern.

Die Brodtxen wurden 1829 aufgehoben, aber ein Jahr später wieder eingeführt. Nach dem vom Münchener Magistrat publicirten Brod- und Mehltarif wird Weissbrod von dreierlei Qualität, Roggenbrod aber nur in einer Sorte, von gebeuteltem Mehl, gebacken. Der Zuschlag ist unter der Benennung „Mannsnahrung“ auf 4 Gulden pr. Scheffel Waizen und 3 Gulden pr. Scheffel Roggen festgestellt. — Poli, in seiner kritischen Abhandlung: Sind in Bayern die Müller, Bäcker und Melber im Vortheil? pag. 35, giebt folgende Berechnung der wirklichen Kosten für die Verbackung von 9 Scheffel Waizen und 3 Scheffel Roggen:

1 Scheffel Waizen wiegt 310 Pfd. und liefert 210 Pfd. Mehl,
 folglich die 9 Scheffel Mehl 1890 Pfd.
 1 Scheffel Roggen wiegt 270 Pfd. und liefert ebenfalls 210 Pfd. (gebeuteltes)
 Mehl, folglich die 3 Scheffel „ 630 „

in Allem Mehl 2520 Pfd.

100 bayerische Pfd. = 136,⁹³ Pfd. russ.

Obiges Quantum entspricht demnach:

an Waizenmehl 2587 Pfd. russ.
 „ Roggenmehl 863 „ „

in Allem 3450 Pfd. russ.

wofür im Laufe einer Woche verbacken, sich die Kosten wie folgt herausstellen:

	Auf das Ganze.		Auf 100 Pfd. russ.	
	Gulden.	Kreuzer:	Kop.	S.
a. Betriebscapital, Zinsen	—	14	0,	⁴
b. Miethe, zu 400 Gulden				
jährlich,	8.	—	14,	
c. Abgaben und Lasten	—	17	0,	⁶
d. Lohn und Beköstigung	16.	—	28,	
e. Holz	8.	—	14,	
f. Salz	3.	—	5,	²
g. Kerzen und Oel	1.	12	2,	¹
h. Hefen	1.	15	2,	¹
i. Ofenreparatur	—	23	0,	⁷
k. Remonte der Geräte u.				
Säcke	1.	—	1,	⁸
l. Trinkgeld für die Mühl-				
bursche	2.	24	4,	²

Wirkliche Kosten zus. Guld. 41. 45 Kr. Kop. 73.

Mit Berücksichtigung aller ferneren Verhältnisse, berechnet Poli, pag. 38, den Reingewinn einer Bäckerei, welche wöchentlich das bemeldete Quantum Mehl verbackt, auf jährlich 1300 Gulden oder 780 S.-Rubel. Diesen Gewinn auf 52 mal 3450 Pfd. russ. Mehl, also auf 179,400 Pfd. russ. vertheilt, macht pr. 100 Pfd. russ. 23 Kop. Silb. Der gesammte vom Publicum zu zahlende Zuschlag für die Brodbereitung stellt sich demnach in München auf 96 Kop. S. pr. 100 Pfd. russ. heraus, wovon $\frac{1}{2}$ Waizen- und $\frac{1}{2}$ Roggenmehl, oder, nach Verhältniss der Mannsnahrung repartirt (siehe Beilage Nr. 16.):

pr. 100 Pfd. russ. Waizenmehl S.-Rbl. 1. 3 Kop.
 „ 100 Pfd. „ Roggenmehl „ — 77 „

Beilage N^o 7.

Berechnung der Brodpreise an verschiedenen ausländischen Plätzen, auf Grund überall gleicher Einkaufspreise des Mehls.

	100 Pfd. Mehl			100 Pfd.	
	Einkauf.	Zuschlag	liefern Brod.	Brod kosten	
	Rub.	Kop.	Pfund.	Rubel	K.
Weissbrod:					
Paris . . 1	4	68	130	3	60
„ . . 2	4	108	„	3	91
Havre . . 1	4	82	„	3	71
„ . . 2	4	122	„	4	2
Belfast . . 1	4	119	131	3	96
„ . . 2	4	144	„	4	15
London . . 1	4	134	„	4	8
„ . . 2	4	175	„	4	39
Wien . . 1	4	84	125	3	87
„ . . 2	4	147	„	4	38
München	4	103	„	4	2
Leipzig	4	103	„	4	2
Dresden	4	114	„	4	11
Frankfurt . 1	4	91	128½	3	82
„ . . 2	4	154	„	4	31
„ Milchbrod	4	223	„	4	85
Hamburg	4	148	125	4	38
Lübeck	4	178	„	4	62
Königsberg	4	208	„	4	86
Danzig	4	215	„	4	92
Berlin	4	245	„	5	16
Felnes Roggenbrod:					
Leipzig	3	55	133½	2	66
München	3	77	„	2	83
Stettin	3	115	„	3	11
Danzig	3	125	„	3	19
Königsberg	3	125	„	3	19

Beilage N^o 8.

Berechnung der jährlichen Brodconsumtion in Riga und des Quantums, womit die zünftigen Bäcker sich bei der allgemeinen Brodbereitung betheiligen.

Die mittlere Zahl der Einwohner und Fremden auf 70,000 und die tägliche Consumtion eines Individuums im Durchschnitt zu 1½ Pfd. Brod angenommen, giebt eine jährliche Consumtion von 37,800,000 Pfd. Brod.

Die Bäckerämter haben im Jahr 1855, ihrer Angabe nach, alles zum Verbacken gekaufte Mehl über die Stadtwagen empfangen und war in demselben Jahre das zu Schiffsbrod verbackene Quantum so gering, dass darauf füglich keine Rücksicht zu nehmen ist. Amtlicher Ermittlung zufolge, wurden den Bäckern 144,380 Pud Mehl zugewogen, wovon etwa ¼ Weizenmehl. Von letzterem wird ungefähr ¼ zu Kringeln verbacken und ist demnach das gewonnene Quantum Brod wie folgt zu berechnen:

Pfd. 3,608,000 Weizenmehl zu Franzbrod	
u. dgl. à 128 Pfd.	Brod 4,618,240 Pfd.
„ 721,600 Weizenmehl zu Kringel à 110 Pfd.	„ 793,760 „
„ 736,800 geb. Roggenmehl à 140 Pfd.	„ 1,031,520 „
„ 708,800 grobes dito à 150 „	„ 1,063,200 „

Pfd. 5,775,200 Mehl, gaben an Brod 7,506,720 Pfd. was einem Fünftel der genannten Consumtion entspricht.

Im Jahr 1856 sind von den Bäckern nur 133,940 Pud Mehl über die Stadtwagen empfangen.

Schimmelpfennig, die preussischen indirecten Steuern, berechnet die Durchschnittsconsumtion des Jahres 1831 in der preussischen Monarchie

an Waizen auf 65 Pfd. 11 Loth }
 „ Roggen „ 240 „ 25 „ } per Kopf.

Mit Berücksichtigung des Rendements von Mehl zu Brod und dass 100 preuss. Pfd. = 114, ³⁶ Pfd. russisch, ergibt sich hieraus eine tägliche Brodconsumtion von nahezu 1 $\frac{1}{2}$ Pfd. russ. per Kopf und wird dabei noch angeführt, dass die Consumption im Jahr 1831, der Cholera wegen, etwa 4% geringer als gewöhnlich gewesen ist.

Im Manuel du Boulanger, Tome I. pag. 356, wird die gewöhnliche tägliche Consumption eines Individuum auf 750 Grammes = 1, ⁸³ Pfd. russ. angegeben.

Beilage N^o 9.

Vergleichende Uebersicht der an verschiedenen Orten und nach Maaßgabe der Construction der Backöfen für das Brodbacken erforderlichen Quantität Brennmaterial.

A. Grössere Backöfen.

- 1) Der Ofen der Boulangerie des hospices in Paris, Construction Ferrand, verbackt mit 300 Kil. Brennholz 1808 Kil. Brod. Der Holzbedarf ist demnach:
 per 100 Pfd. Brod 16 Pfd. Brennholz.
- 2) Der s. g. Four aërotherme in Paris backt in 5 Mal 24 Stunden 11,965 Kil. Brod mit 945 Kil. Kohlen. Die Feuerungskosten stellen sich demnach heraus auf 47 Cent. pr. 120 Kil. oder:
 pr. 100 Pfd. Brod auf 5 $\frac{1}{2}$ Kop. S.
- 3) In dem mit Luftheizung construirten Backofen von Aribert in Meus backt man 2400 Pfd. Brod mit 100 Pfd. Kohlen oder:
 pr. 100 Pfd. Brod 4 $\frac{1}{2}$ Pfd. Kohlen.
 4 $\frac{1}{2}$ Pfd. Steinkohlen kosten in Riga etwa 1 Kop. S.
- 4) Der Ofen der Militairbäckerei in Hannover backt täglich 4 Gebäcke Brod à 2100 Pfd. jedes, mit 16 Cubikfuss Steinkohlen, demnach sich die Kosten des Brennmaterials dort herausstellen:
 pr. 100 Pfd. hann. Brod auf 1 Kreuzer oder 1 Kop. S.
- 5) Der von Carville in Paris construirte, auch für kleinere Bäckereien anwendbare Ofen backt 1000 Kil. Brod mit Steinkohlenfeuerung im Kostenbetrage von 2 $\frac{1}{2}$ Francs. Entspricht:
 pr. 100 Pfd. russ. Brod 2 $\frac{1}{2}$ Kop. S.

B. Gewöhnliche Backöfen für Bäcker.

- 1) Die ältern Backeröfen in Paris erfordern für 300 Kil. Brod 100 Kil. Brennholz, mithin
pr. 100 Pfd. Brod 33½ Pfd. Brennholz.
- 2) Für die neueren Constructionen daselbst genügt ein geringeres Quantum und namentlich verbraucht man bei dem sehr verbreiteten Four Rolland
pr. 100 Pfd. Brod 16 à 17 Pfd. Brennholz.
Der Manuel du Boulanger liefert Beschreibungen von 31 Backöfen verschiedener Construction.
- 3) In Darmstadt geben die Bäcker den Holzbedarf für 10 bis 11 Gebäcke à 350 Pfd. Brod auf 1 Stecken an, wornach sich die dortigen Feuerungskosten, ungeachtet der Theuerung des Holzes, nur herausstellen auf 12 bis 13 Kreuzer pr. 100 Pfd. Brod oder: pr. 100 Pfd. russ. auf etwa . . . 10 Kop. S.
- 4) Mit einem Gemeinde-Backofen in Würtemberg backte man in 8 Monaten 131,294 Pfd. Brod und verbrauchte dabei 16 Klafter Tannenholz, wornach sich die Feuerung berechnet auf 12 Kreuzer pr. 100 Pfd. Brod oder pr. 100 Pfd. russ. auf beiläufig 10 Kop. S.
- 5) Der Backofen auf dem Gute Maren bei Dresden kann, bei vielen andern Vorzügen, mit Torf, Holz oder Kohlen geheizt werden. Bei letzterem Material belaufen sich die Kosten pr. 100 Pfd. Brod auf 2¼ Pfennig oder weniger als 1 Kop. S.
u. s. w.

Vergl.: Manuel du Boulanger I. & II.

Knapp, Lehrbuch der chemischen Technologie.

Karmarsch & Heeren, Handbuch der Gewerbkunde.

Schmidt, Das deutsche Bäckerhandwerk.

C. Die Bäcker in Riga verbrauchen Brennholz:

- 1) Nach Angabe bei der Commission im Jahr 1825 auf 1450 Loof Mehl 80 alte oder 150 neue Faden Fichtenholz. Der

neue Faden 12 Werschok langes Fichtenholz wiegt 66 Pud. Demnach der Holzverbrauch

- pr. 100 Pfd. Mehl 230 Pfd. Brennholz.
- 2) Nach Angabe bei der Commission im Jahr 1855 auf 505 Pfd. Mehl ½ Faden Holz oder:
pr. 100 Pfd. Mehl 261 Pfd. Brennholz.
 - 3) Nach privater Mittheilung von zwei der bedeutendsten hiesigen Bäckermeister auf 500 Pfd. Mehl ¼ à ¼ Faden, im Mittel also ¾ Faden, oder:
pr. 100 Pfd. Mehl 154 Pfd. Brennholz.
Die vorstehenden Angaben beziehen sich hauptsächlich auf die Verbackung von Waizenmehl.
 - 4) Nach Angabe eines Grobbrodbäckers backt man 10 bis 11 Tschetwert à 9 Pud grobes Roggenmehl zu Grobbrod mit 1 Faden Fichtenholz und calculirt die Feuerungskosten auf 25 bis 30 Kop. S. pr. Tschetwert. Dieses entspricht einem Verbrauch
pr. 100 Pfd. Mehl von 66 bis 73 Pfd. Holz
oder 6 bis 8 Kop. Silb.

Anm.: Der Double Stère Brennholz kostet, nach dem Manuel du Boulanger, in Paris durchschnittlich 29½ Francs oder S.-Rbl. 7. 37½ Kop. und wiegt 600 Kil. oder 1464 Pfd. russ. Ein Quantum Brennholz, das dem hiesigen Faden 7 × 7 Fuss ¾ Arschin langes Fichtenholz (66 Pud) entspricht, wird demnach in Paris mit S.-Rbl. 13. 37½ Kop. bezahlt; wenn die dortigen Bäcker ebenso viel Brennholz als die hiesigen, nach ihrer niedrigsten Angabe (Punkt 3), verbrauchen würden, so müssten sich die Feuerungskosten für 100 Pfd. Mehl dort auf 77½ Kop. S. herausstellen, während sie in der That mit 11½ Kop. bestritten werden. Aehnliche Verhältnisse ergeben sich in Bezug auf Mittel- und Süddeutschland und liefern beiläufig den Beweis, wohin es auch bei uns mit den Brennholzpreisen kommen kann, wenn nicht der Vergeudung

dieses wichtigen Materials bei Zeiten Einhalt gethan wird. Die Bäcker aber scheinen insbesondere berufen zu seyn, in dieser Hinsicht mit einem bessern Beispiel voranzugehen.

Beilage N^o 10.

Notizen über Hefen und andere Mittel für die Brodgährung.

Als Mittel für die Brodgährung wird in unsern Gegenden für Waizenbrod der Bierhefen und für Roggenbrod der Sauerteig angewandt.

Das sicherste und bequemste aber auch kostbarste Mittel ist der Bierhefen. Davon kostet:

1 Stooft nach Angabe der Bäcker 15 bis 20 Kop. S.

nach Angabe der Brauer 15 Kop. S.

1 Stooft frischer Bierhefen wiegt gegen 2 Pfd.

Auf 100 Pfd. Waizenmehl erforderliche Quantität Bierhefen:

- 1) Nach Angabe der hiesigen Bäcker im Jahr 1825 auf eine jährliche Verbackung von 1200 Loof Waizenmehl, wöchentlich 7 Spannen oder 70 Stooft, also jährlich 3640 Stooft, macht:
pr. 100 Pfd. Mehl etwas über 3 Stooft.
- 2) Nach Angabe derselben im Jahr 1855 auf 400 Pfd. Mehl 8 bis 10 Stooft, macht:
pr. 100 Pfd. Mehl 2 à 2½ Stooft.
- 3) Nach Schmidt, das deutsche Bäckerhandwerk p. 186, auf 25 bis 30 Pfd. Mehl 12 bis 16 Loth Hefen, macht:
pr. 100 Pfd. Mehl 1½ Pfd. Hefen oder . . . ¾ Stooft.
- 4) Nach dem Manuel du Boulanger II. p. 20 u. s. w. 1 Litre Hefen auf 50 Kil. Mehl (100 Litres = 8, 13 Wedro; 100 Kil. = 244 Pfd. russ.) macht:
pr. 100 Pfd. Mehl 0, 64 oder beinahe ¾ Stooft.
- 5) Nach Leuchs, Brodbackkunde p. 127, werden in England zu 2 Säcken Mehl 6 Pinten Hefen genommen. (1 Sack 280

Pfd., 112 Pfd. engl. = 124, ²⁰ Pfd. russ.; 1 Gallon von 8 Pinten = 36, ⁹⁴ Wedro; 1 Wedro = 9, ⁶⁴ rig. Stoot; macht: pr. 100 Pfd. Mehl 0, ⁵⁶ oder etwas über $\frac{1}{2}$ Stoot.

Nach dem Manuel du Boulanger I p. 383, gestattet das bloss Kneten des Teiges, wenn ein wenig mehr Zeit darauf verwandt wird, eine bedeutende Verminderung in der Zuthat von Hefen.

Uebereinstimmend hiemit sagt Leuchs p. 92: Je mehr man knetet, desto mehr Wasser kann man in den Teig bringen, desto weniger Sauerteig oder Hefe hat man nöthig und desto weisser wird das Brod.

Um den Hefen zu vermehren oder mit wenig Hefen viel Teig in Gährung zu bringen, hat man viele Vorschriften; unsere Bäcker müssten es sich, um so mehr angelegen seyn lassen, dieselben zu berücksichtigen, als die sparsame Verwendung des Hefens ihnen einen dreifachen Vortheil bringt: zunächst durch directe Verminderung der Geldausgabe für ein geringeres Quantum, dann weil dieses Material selbst in Folge einer beschränkteren Nachfrage billiger werden würde und endlich weil bei einem kleineren Bedürfniss sich niemals Mangel an gutem Hefen zeigen könnte.

Von den zahlreichen Gährungsmitteln, welche die Stelle des Hefens vertreten, genügt es folgende anzuführen:

- 1) Der s. g. Wiener Hefen, eine Composition von Luftwaizenmalz, Luftgerstenmalz und Hopfen, womit das schöne Wiener Weissbrod gebacken wird.
- 2) In Paris und fast ganz Frankreich benutzt man ein Ferment, das aus einer Aufkochung von Waizenmehl und Malz gewonnen wird.
- 3) In Schottland, Composition von 1 Kil. Malz, 30 Grammes Hopfen und 6 Grammes Zucker.
- 4) In Ungarn, Abkochung von Waizenkleie und Hopfen.
- 5) In Deutschland das s. g. Zeug, verschiedenartig, doch meist aus den bereits angeführten Ingredienzien präparirt.

- 6) Eigentliche Vorschriften zur künstlichen Hefenfabrication findet man in Leuchs, Kunst Hefen zu machen, p. 51 bis 90. Die meisten beruhen darauf, eine Würze aus Malz und Mehl zu bereiten, dieselbe in Gährung zu bringen und die Ausscheidung des Hefens durch Zusätze zu befördern.

Alle diese Gährungsmittel werden von den Bäckern selbst bereit und verursachen so gut wie gar keine Kosten. Vergl. Manuel du Boulanger; Schmidt, das deutsche Bäckerhandwerk; Beyers, Bäckerbuch; Leuchs, Brodbackkunde u. a. m.

Beilage N^o 11.

Gesellen und Arbeiter beim Brodbacken, deren Leistungen und Abföhnung.

Das grössere oder geringere Quantum Mehl, das ein Arbeiter täglich verbacken kann, ist abhängig:

- 1) von der Tüchtigkeit des Arbeiters;
- 2) von der grössern oder geringern Zweckmässigkeit in der Einrichtung der Backstube, des Ofens und der Geräthe, so wie von den Dispositionen des Meisters in Bezug auf die Eintheilung der Zeit für die verschiedenen Arbeiten;
- 3) von dem Fleisse, der auf das Kneten und überhaupt auf die Brodbereitung verwandt wird;
- 4) von der Sorte des Mehls und des Brodes und namentlich davon, ob letzteres in grösseren oder kleineren Laiben, nach einem jedesmal abzuwägenden Quantum Teig, geliefert werden soll.

Leistungen eines Gesellen oder Arbeiters:

- 1) Nach Angabe des hiesigen Bäckervorstandes im Jahr 1824 verarbeitet eine mit 2 Gesellen und 1 Lehrling besetzte Werkstatt jährlich 1450 Loof oder 145,000 Pfd. Mehl. Jeder der 3 Arbeiter verbackt mithin täglich: 134 Pfd. oder wenn man die Arbeit des Lehrlings für nichts rechnet, jeder Geselle: 200 Pfd.
- 2) Nach Angabe desselben Vorstandes im Jahr 1855 verbacken 3 Gesellen und 1 Lehrling täglich 505 Pfd. Mehl, mithin jeder der 4 Arbeiter täglich: 126 Pfd. oder den Lehrling ungerechnet, jeder Geselle: 168 Pfd.

- 3) Nach privater Mittheilung eines hiesigen Bäckermeisters verbackt ein guter Geselle an Waizenmehl täglich: 200 Pfd. und an gebeuteltem Roggenmehl gute 300 Pfd.
- 4) Nach Mittheilung eines hiesigen Grobbrodbäckers verbacken 2 gute Arbeiter täglich 3 Tschetwert oder 27 Pud grobes Roggenmehl zu Grobbrod, mithin ein Arbeiter täglich: 540 Pfd.
- 5) Nach Schmidt, das deutsche Bäckerhandwerk, verbacken in Paris 3 Arbeiter täglich 3 Säcke Waizenmehl à 157 Kil., mithin jeder Arbeiter täglich 383 Pfd. russ.
- 6) Nach Privatmittheilung verarbeitet ein gewöhnlich guter Bäcker in England täglich 1½ Sack Waizenmehl oder 465 Pfd. russ.

Löhnungsverhältnisse.

- In Riga erhält nach Angabe des Bäckervorstandes ein gewöhnlich guter Geselle an Wochenlohn S.-Rbl. 2, ein Werkführer S.-Rbl. 2½. Ausserdem Kost und Schlafstelle. — Nach anderweitiger Angabe erhält ein tüchtiger Grobbrodbäcker 100 bis 120 S.-Rbl. jährlich und dazu Kost und Logis, wofür 25 Kop. pr. Tag zu veranschlagen sind.
- In Lübeck 4½ bis 5½ Mark Cour. (S.-Rbl. f. 71 Kop. bis S.-Rbl. 2. — Kop.) pr. Woche; dazu Beköstigung und Logis.
- In Hamburg 10 bis 12 Mark Cour. (S.-Rbl. 3. 80 Kop. bis S.-Rbl. 4. 56 Kop.) pr. Woche, einschliesslich Kost und Logis.
- In Dresden 1½ bis 2½ Thaler (S.-Rbl. 1. 20 Kop. bis S.-Rbl. 2. 25 Kop.) pr. Woche, ausserdem Beköstigung.
- In Paris circa 3½ Francs (S.-Rbl. — 87½ Kop.) pr. Tag einschliesslich Kost und Logis.
- In London, je nach der Tüchtigkeit, für täglich 10 Arbeitsstunden 21 bis 30 Shilling (S.-Rbl. 6. 30 Kop. bis S.-Rbl. 9. — Kop.) pr. Woche.

Beilage N^o 12.

Zur Abschätzung des Mietzinses für eine Bäckerei in Riga.

Auszug aus dem Kataster der hiesigen Immobilien.

In der Stadt.

- Jacobs- und Schlossstrassen-Ecke Nr. 71. Parterrewohnung von 7 Zimmern mit 2 engl. Küchen, 5 Oefen, 1 Backstube, Holz- und Gemüsekeller, Boden. Insgesamt S.-Rbl. 400.
- Scheunenstrasse Nr. 170. Parterrewohnung von 4 Zimmern mit 1 Küche und 3 Oefen, 1 Backofen, 3 Kellern, 2 Mehlböden, 1 Stall, 1 Heuboden. Insgesamt S.-Rbl. 328.
- Kaufstrasse Nr. 123. Parterre, 1 Wagenscheune und Pferdestall, 1 Zimmer mit 1 Ofen, 3 Keller, 1 Backstube mit 1 Backofen und Küche, 1 Wohnung von 3 kleinen Zimmern mit 3 Oefen; Beletage: 1 Wohnung von 2 Zimmern mit 1 Ofen, 2 Mehlböden. Insgesamt S.-Rbl. 500.
- Pferdestrasse Nr. 260 & 261. Im Keller 1 Backstube S.-Rbl. 25. Parterre: 1 Zimmer mit 1 Ofen und 1 Küche; S.-Rbl. 50. Beletage: 1 Zimmer mit 1 Ofen und 1 Küche S.-Rbl. 75. Bodenraum: 1 Mehlboden S.-Rbl. 15.
- Krämerstrasse Nr. 99. Parterre: Brodverkaufszimmer mit 1 Ofen, 1 Backstube im Keller, 1 Mehlspeicher, zusammen S.-Rbl. 150. Beletage: Wohnung von 2 Zimmern mit 1 Küche und 2 Oefen, 1 Keller S.-Rbl. 100. 2te Etage: Gesellenzimmer mit 1 Ofen S.-Rbl. 30. 3te Etage: 1 Zimmer als Mehlspeicher S.-Rbl. 30.
- Kleine Neustrasse Nr. 23 & 24. Souterrain für Bäckerei, Parterre 2 Zimmer mit 1 Ofen und 1 engl. Küche. Insgesamt S.-Rbl. 400.

- Kleine Schmiedestrasse Nr. 222. Parterrewohnung von 6 Zimmern, 1 gewöhnliche Küche, 3 Oefen und 1 Backofen nebst Keller. Insgesamt S.-Rbl. 275.
- Sünderstrasse Nr. 22. Parterrewohnung von 3 Zimmern, 1 engl. Küche, 1 Ofen, 1 Backstube, Böden. Insgesamt S.-Rbl. 225.
- Weberstrasse Nr. 31. Parterrewohnung von 3 Zimmern mit 1 Ofen, 1 engl. Küche, 1 Backstube, Keller und Boden. Insgesamt S.-Rbl. 200.
- Königstrasse Nr. 45. Parterrewohnung von 3 Zimmern mit 2 Oefen, 1 engl. Küche, Backstube, Keller, 2 Böden, Stall, Gesellenzimmer, Mädchenzimmer. Insgesamt S.-Rbl. 300.
- Kalkstrasse Nr. 226. Parterrewohnung von 3 Zimmern mit Küche, 2 Oefen, Backofen, Keller, Eiskeller, Hausboden nebst Dachzimmer. Insgesamt S.-Rbl. 400.
- Münzstrasse Nr. 263 & 264. Parterrewohnung von 1 Zimmer, 1 Kammer, Backstube, 2 Keller, 3 Böden, gewönl. Küche, S.-Rbl. 200. Beletage: 2 Zimmer mit 1 Ofen, 1 Kammer S.-Rbl. 40. Dachwohnung von 1 Zimmer mit 1 Ofen S.-Rbl. 15.
- Münzstrasse Nr. 265. Parterrewohnung von 3 Zimmern mit 1 engl. Küche und 1 Ofen nebst Bäckerei im Souterrain. Insgesamt S.-Rbl. 300.
- Herrenstrasse Nr. 310. Parterrewohnung von 2 Zimmern, 1 engl. Küche, 1 Ofen nebst Bäckerei im Keller. Zusammen S.-Rbl. 240. Eine Bude S.-Rbl. 120.

St. Petersburger Vorstadt.

- Alexanderstrasse Nr. 290 (223). Wohnung von 4 Zimmern mit 1 engl. Küche und 2 Oefen, Stall auf 3 Pferde, Wagenscheune, Klete zu Mehl und Werkstätte nebst Backofen. Insgesamt S.-Rbl. 200.
- Alexanderstrasse Nr. 6 (37). Parterrewohnung von 2 Zimmern mit 1 Ofen, Keller und Boden S.-Rbl. 85. Parterrewohnung von 2 Zimmern mit 1 Ofen nebst Backstube, Backofen und Küche S.-Rbl. 115.

Alexanderstrasse Nr. 51 (217). Wohnung von 2 Zimmern, gewöhnl. Küche und 1 Ofen, S.-Rbl. 40. Wohnung von 1 Zimmer, 1 Backofen S.-Rbl. 20.

Mühlenstrasse Nr. 199 (7). Parterrewohnung von 3 Zimmern mit 1 engl. Küche und 1 Ofen, Backstube, Stall, Wagenremise und 2 Zimmer. Insgesamt S.-Rbl. 300.

Kalkstrasse Nr. 234 (79). Wohnung von 3 Zimmern, engl. Küche und 1 Ofen nebst Bäckerei, Keller und Holzstall. Insgesamt S.-Rbl. 120.

Schmiedestrasse Nr. 283 (110). Wohnung von 3 Zimmern mit gewöhnl. Küche und 1 Ofen, nebst Backstube mit 1 Backofen. Insgesamt S.-Rbl. 200.

Moskauer Vorstadt.

Grosse Neureussische Strasse Nr. 7. 67 (395). Wohnung von 5 Zimmern mit engl. Küche, Keller, Wagenscheune, 2 Mehlspeicher, Stall für 3 Pferde. Insgesamt S.-Rbl. 275.

Grosse Neureussische Strasse Nr. 171 (363). Wohnung von 3 Zimmern mit 2 Oefen und Küche als Bäckerei vermietet S.-Rbl. 120.

Romanow-Strasse Nr. 204. Parterrewohnung von 4 Zimmern mit 3 Oefen und 1 gewöhnl. Küche, als Bäckerei benutzt S.-Rbl. 125.

Jenseits der Düna.

Hagenshoff Nr. 30. Wohnung von 4 Zimmern nebst Bäckerei, Keller und Mehlspeicher S.-Rbl. 100.

Grossklüversholm Nr. 128. Parterrewohnung von 2 Zimmern, 2 Oefen, 2 gewöhnl. Küchen nebst einer Bäckerei, Eiskeller, Stall und Wagenraum. Insgesamt S.-Rbl. 150.

Beilage N^o 13.

Verhältniß der Bäckereien zu der Einwohnerzahl.

Nach Schmidt, das deutsche Bäckerhandwerk; Leuchs, Brodbackkunde u. s. w. verhält sich die Zahl der Bäcker zu der Zahl der Einwohner in nachfolgenden grössern Städten, wie folgt:

Wien 1 Bäcker auf 1548 Einwohner

Copenhagen „ „	1481	„
Leipzig „ „	1444	„
Paris „ „	1321	„
London „ „	1280	„
Danzig „ „	1080	„
München „ „	857	„
Stettin „ „	740	„

Anm. Bei Leipzig verringert sich das Verhältniss dadurch, dass 3 mal wöchentlich 110 Landbäcker mit Brod einkommen.

Nach Schimmelpfennig, die preussischen indirecten Steuern p. 20, enthielten die steuerpflichtigen Städte in Preussen im Jahr 1831:

im eigentlichen Stadtbezirk	1,607,912 Einwohner
im äussern Bezirk	352,348 „

zusammen 1,960,260 Einwohner

darauf Bäcker und Mehlhändler:

in den Städten . . .	5,137,
im engern Bezirk . .	311,
im halbmeiligen Bezirk	496,

zusammen 5,944.

Da in diesen Zahlen die Mehlhändler mit einbegriffen sind, so lässt sich in Bezug auf die Bäcker allein keine sichere Schätzung machen. Es ergibt sich aber jedenfalls, dass in den preussischen Städten nur höchstens etwa 500 Einwohner auf einen Bäcker kommen. Auch sind die Brodbereitungskosten dort höher als in Süddeutschland, Frankreich und England.

Beilage N^o 14.

Nach amtlicher Ermittlung und Feststellung behufs der Taxen betragen die Unterhaltungskosten einer Bäckerei in Paris, welche mit drei Gefessen arbeitet und täglich 3 Säcke Weizenmehl à 157 Kil. verbackt, wie folgt:

(157 Kilogrammes = 383 Pfd. russ. \times 3 Säcke \times 365 Tage
= 419, 385 Pfd. russ.)

	Jährliche Kosten.		Tägliche Kosten.		Kosten pr. 1 Sack Mehl.		Kosten pr. 100 Pfd. russ.	
	Fres.	Ct.	Frs.	Ct.	Fres.	Ct.	S.-R.	Kop.
1) Ankauf der Berechtigung und Betriebsanlage . .	1620	—	4 43	—	1 48	—	—	9, 7
2) Miethe	1600	—	4 38	—	1 46	—	—	9, 6
3) Abgaben	261	40	— 71	—	— 24	—	—	1, 6
4) Unterhalt der Anstalt u. Erneuerung der Geräthe .	450	—	1 23	—	— 41	—	—	2, 7
5) Zinsen	468	—	1 26	—	— 43	—	—	2, 8
6) Brodbereitung, Lohn der Arbeiter	4288	75	11 75	3	92	—	—	25, 6
7) Brennmaterial	1934	50	5 30	1	77	—	—	11, 3
8) Beleuchtung	292	—	— 80	—	— 27	—	—	1, 8
9) Hefen	365	—	1 —	—	— 33	—	—	2, 2
10) Salz	273	75	— 75	—	— 25	—	—	1, 7
Francs	11553	40	31 63	10	56	—	—	—
à 25 Kop. Slb.-R.	2888	35	7 91	2	64	—	—	69
Abrechnung derselben Bäckerei.								
Der obrigkeitlich bewilligte Zuschlag beträgt 11 Fres. pr. Sack	12045	—	33 —	11	—	—	—	72
Die wirklichen Kosten wie oben	11553	40	31 63	10	56	—	—	69

Demnach

	Jährlich		Täglich		pr. 1 Sack Mehl.		pr. 100 Pfd. russ.	
	Frcs.	Ct.	Frs	Ct.	Frcs.	Ct.	S.-R.	Kop.
1) Bleibt Benefiz des Bäckers	511	60	1	37	—	44	—	3
2) Hierzu kommt Zulage auf kleineres Brod 5 Cent. pr. Kil., wofür auf das ganze Quantum zu veranschlagen	1149	75	3	15	1	5	—	7
3) Extra-Gewinn auf bereitetes Luxus-Brod zu veranschlagen	1368	83	3	75	1	25	—	8
4) Verkauf der Kohlen	1500	—	4	6	1	37	—	9
Total-Benefiz Frcs.	4530	18	12	33	4	11	—	—
à 25 Kop. Slb.-R.	1132	55	3	8	1	3	—	27

(Aus Guillaumin's Dictionnaire de Commerce, Paris 1841,
II. pag. 1690.)

Bellage N^o 15.

Motivirte Berechnung der wirklichen Kosten der Brodbereitung in Riga und des den Bäckern zuzubilligenden Gewinnes.

Die Berechnungen gründen sich auf Annahme einer Normal-Bäckerei mit folgendem Personal, ausser dem Meister:

3 Gesellen	} in Allem 7 Personen.
1 Lehrling	
1 Knecht	
1 Verkäuferin	
1 Köchin	

Eine mit drei Gesellen arbeitende Bäckerei wird in der Regel mehr als einen Lehrling haben; da aber nur auf die Arbeit der Gesellen Rücksicht genommen und die Leistung des Lehrlings für nichts gerechnet ist, so gleicht sich das Verhältniss aus, indem bei einer grössern Zahl von Lehrlingen auch ein grösseres Quantum zu verbackendes Mehl hätte vorausgesetzt werden müssen.

Die Unkosten Nr. 1 bis 6 incl. für Betriebsanlage, Abgaben, Beleuchtung, Remonte der Utensilien, Lohn und Beköstigung des Personals bilden den stehenden Etat der Bäckerei. Die übrigen Positionen, als Brennholz, Zuthaten, Wage- und Transportkosten u. s. w., variiren je nach der Gattung und Quantität des zu verbackenden Mehls, in welcher Beziehung die eigenen Angaben der Bäcker über die Leistungsfähigkeit der Gesellen zum Maassstab genommen sind.

I. Weissbrod, alle Sorten.

Jährlich zu verbackendes Quantum Waizenmehl

— 219,000 Pfd. —

Nach Beilage Nr. 11 verarbeitet ein Geselle täglich 200 Pfd. Waizenmehl; \times 3 Gesellen \times 365 Tage: 219,000 Pfd.

Jährliche Ausgaben.

1) Betriebsanlage u. Verzinsung des Grundcapitals.

Dieser Posten kommt weder in der St. Petersburger noch andern inländischen Berechnungen vor, hat aber seine volle Begründung, da ein Bäckergeschäft nicht ohne Fonds betrieben werden kann. Diesen Fonds auf Rbl. 2000 veranschlagt, erfordert an jährlichen Zinsen à 6% S.-Rbl. 120. —

2) Abgaben.

Es können hier nur die Amtsabgaben in Frage kommen, da die persönlichen nicht zu normiren sind und z. B. von den Gesellen aus ihrem Lohn bezahlt werden. Es erscheint demnach mehr als zureichend S.-Rbl. 50. — zu veranschlagen.

Anm. In St. Petersburg werden für Amtsabgaben 3 Kop. per Sack von 200 Pfd. Waizenmehl gerechnet, was auf unser Quantum nur S.-Rbl. 32. 85 Kop. betragen würde. In Reval wird hierfür nichts aufgeführt.

3) Miethe.

Die Wohnung des Meisters und seiner Familie muss hier ausser Rechnung bleiben, da nur der Miethwerth der zum Betriebe erforderlichen Räumlichkeiten in Frage kommen kann. Nach Anleitung des Katasters, Beilage Nr. 12, sind demnach als Miethe für Backstube nebst Küche, Schlafstelle der Arbeiter, Verkaufslocal und Mehlspeicher höchstens zu veranschlagen S.-Rbl. 200. —

Anm. Die St. Petersburger Berechnung nimmt für Miethe per 100 Pfd. Waizenmehl 39½ Kop. an, was für unser Quantum auf etwa 850 Rbl. auskommen würde; dagegen aber für gebeuteltes Roggenmehl nur 14½ Kop. und für Grobmehl nur 8 Kop. per 100 Pfd.; wonebst zu berücksichtigen ist, dass die

Miethe in St. Petersburg um ein Ansehnliches höher sind als hier. — In der Revaler Berechnung wird der Miethe nicht gedacht.

4) Beleuchtung.

Hiefür sind, übereinstimmend mit St. Petersburg (6½ Kop. pr. Sack von 200 Pfd.), für den Jahresetat zu veranschlagen S.-Rbl. 70. —

In Reval wird den Bäckern die Beleuchtung nur während der Wintermonate bei Berechnung der Taxa vergütet und zwar mit 14 Kop. pr. 200 Pfd., was dem Obigen gleichkommt, wenn man etwa 6 Wintermonate rechnet.

Anm. In Paris, wo alles Leuchtmaterial theurer ist, sind für eine mit drei Gesellen arbeitende Bäckerei nur 292 Francs oder S.-Rbl. 73. angesetzt.

5) Remonte des Ofens und der Utensilien.

Nach Angabe der Bäcker sind diese Kosten auf 60 bis 100 Rbl. zu calculiren. Sie erscheinen reichlich veranschlagt mit S.-Rbl. 75. —

Anm. In St. Petersburg werden 10 Kop. pr. Sack Mehl angenommen, was auf unser Quantum Rbl. 109. 50 Kop. austragen würde. In Reval wird hiefür nichts vergütet. — In Paris rechnet man für eine beinahe das doppelte Mehlquantum verarbeitende Bäckerei: 450 Francs oder S.-R. 112. 50 Kop.

6) Lohn und Unterhalt der Leute.

Hiefür werden gerechnet:

1 erster Geselle Wochenlohn 2½ Rbl.	} 52 Wochen Rbl. 338. —
2 andere Gesellen à 2 Rbl.	
Beköstigung der 3 Gesellen à 100 Rbl.	„ 300. —
1 Lehrling: Bekleidung, Beköstigung und Abgaben	„ 120. —
1 Knecht: Lohn und Beköstigung	„ 140. —
1 Verkäuferin: Lohn und Beköstigung	„ 130. —
1 Köchin: Lohn und Beköstigung	„ 110. —
Diverse Trinkgelder und Geschenke	„ 62. —
zusammen S.-Rbl. 1200. —	

Ann. Der somit veranschlagte Personaletat ist zahlreicher und kostbarer als irgendwo. Er überschreitet die Ansätze von Paris und München um etwa das Doppelte. In St. Petersburg rechnet man 80 Kop. per Sack Mehl, was für unser Quantum sich auf 876 Rbl. belaufen würde. In Reval wird nur Gesellenlohn mit 14 Kop. pr. 200 Pfd. aufgenommen.

7) Brennholz.

Der Verbrauch eines grössern oder geringern Quantums Brennholz für ein und dasselbe Quantum Mehl ist davon abhängig:

1. wie die Backöfen construirt und beschaffen sind;
2. ob ein, zwei oder mehrere Male am Tage gebacken wird; je öfter, desto weniger Holz ist zum Nachheizen erforderlich;
3. ob überhaupt mit dem Holze zu Rath gehalten oder verschwenderisch umgegangen wird.

Wenn in allen diesen Beziehungen das Gebührende wahrgenommen werden würde, so ist kein Zweifel, dass die Bäcker auch hier, ohne besonders schwierige Ofenconstructionen, mit demselben Quantum Brennholz auskommen müssten, was im Auslande höchstens in Frage kommen kann, also auf 100 Pfd. Brod mit 33½ Pfd. Holz. Siehe Beilage Nr. 9. Hiernach würden auf 219,000 Pfd. Mehl = 284,700 Pfd. Brod genügend seyn: 94,900 Pfd. Holz, oder den Faden zu 66 Pud: 36 Faden Fichtenholz. Es möge aber dieser Ansatz noch um 20 Faden erhöht und somit für den Backofen veranschlagt werden 56 Faden und ausserdem für Küche, Leutezimmer und Ver-

kaufslocal. 20 „
zusammen 76 Faden,
inclusive Kosten à 3 Rbl. S.-Rbl. 228. —

Ann. Aus den in der bezogenen Beilage gegebenen Daten lässt sich ermitteln, wie an andern Orten die Bäcker für dasselbe Brodquantum sogar mit 13 Faden ausreichen würden; der grossen Backanstalten zu geschweigen, bei denen das Brenn-

material verschwindend gering ist. In St. Petersburg freilich, wo die Holzverschwendung ebenso arg wie bei uns seyn mag, berechnet man an Holzbedarf 43 Kop. S. pr. 200 Pfd. Waizenmehl, was für 219,000 Pfd. bis auf 470 Rubel hinansteigen würde. Hiebei ist jedoch zu berücksichtigen, dass das Brennholz in der Residenz um ein Bedeutendes theurer kommt als hier und dass die veranschlagten 43 Kop. sich bei Roggenmehl auf die Kulle von 360 Pfd. beziehen. — In der Revaler Berechnung findet man für Brennholz den exorbitanten Ansatz von B.-Rbl. 2. 50 Kop. oder 71 Kop. S. pr. Sack Waizenmehl.

8) Hefen.

Wenn im Auslande überall, wo Bierhefen zur Anwendung kommt, eine Quantität von ¼ bis ½ Stooß auf 100 Pfd. Mehl genügt (Beilage Nr. 10), so ist nicht wahrscheinlich, dass man hier ein Mehreres von diesem kostbaren Material verbrauchen sollte. Wäre es dennoch der Fall, so geschieht es nur, weil man sich die Sache zu leicht und bequem machen will, was nicht statuirt werden kann. Für Hefen sind demnach höchstens zu veranschlagen, bei 219,000 Pfd. Mehl à 1 Stooß pr. 100 Pfd.:
2190 Stooß à 15 Kop. S.-Rbl. 328. 50 Kop.

Ann. In St. Petersburg, wo der Hefen 25 Kop. pr. Stooß kosten soll, sind 50 Kop. auf 200 Pfd. Mehl veranschlagt, was denn ebenfalls auf 1 Stooß pr. 100 Pfd. auskommt. In Reval rechnet man nur 7½ Kop. pr. 100 Pfd. Waizenmehl.

9) Milch.

Weder in St. Petersburg noch in andern, durch ihr schönes Weissbrod ausgezeichneten grossen Städten, wird das Franzbrod mit Milch gebacken; in Bezug auf die hiesigen Verhältnisse steht ferner fest:

1. dass aus dem reinen moscovischen Waizenmehl auch in Riga

Franzbrod ohne Milch gebacken wird, dieses dennoch aber als das schönste Weissbrod erkannt wird;

2. dass die Zuthat der Milch überhaupt nur dann als unentbehrlich betrachtet wird, wenn es darauf ankommt, eine schlechtere Beschaffenheit des Mehls zu verdecken, oder dem Brode eine weissere Farbe zu geben;
3. dass bei den s. g. Wasser- oder Weggenkringeln unter allen Umständen niemals Milch zugethan wird.

Aus allem diesen muss die Folgerung gezogen werden, dass wenn die hiesigen Bäcker eine grosse Quantität Milch verbrauchen, und zwar angeblich für eine mit drei Gesellen arbeitende Bäckerei zu 1½ Rubel täglich oder circa 450 Silberrubel im Jahre, so kann sich diese Ausgabe weniger auf das gewöhnliche Weissbrod, als vielmehr zum allergrössten Theile nur auf das Luxusbrod beziehen, mit welchem aber die Taxa nichts zu schaffen hat.

In Reval sowohl, als in Mitau hatte man ursprünglich verschiedene Taxen für Weissbrod, je nachdem dasselbe mit oder ohne Milch gebacken seyn sollte, und betrug die Differenz in Zuschlage in Reval 35 Kop. S., in Mitau 65 Kop. S. per 100 Pfd. Mehl. Wahrscheinlich weil die Methode sich nicht praktisch bewährt hat, scheint man jetzt an beiden Orten davon zurückgekommen zu seyn und wird in den Taxen nur Eine Brodsorte, und zwar nach der höhern Berechnung, also mit Milch, aufgeführt, ohne dass es darum immer aus der Beschaffenheit des Brodes nachgewiesen wäre, ob und wie viel Milch beim Teigen zugethan ist.

Unter diesen Umständen und um nicht in gar zu verschiedenartige Zuschlagsätze zu gerathen, scheint es am zweckmässigsten, in der gegenwärtigen Berechnung eine runde Summe aufzunehmen, die nach billigem Ermessen hinlänglich wäre, um den Bäckern ihre Ausgabe für Milch zu entschädigen, insofern diese Zuthat erforderlich wäre. Diese Summe wird reichlich durch die Ziffer S.-Rbl. 200. bezeichnet seyn, um so mehr als es ohnehin nicht richtig wäre, die ganze Ausgabe für verbrauchte

Milch den Bäckern zu vergüten und zwar ans dem Grunde nicht, weil durch das Teigen mit Milch eine extraordinaire Erhöhung des Gewichtrendements von Mehl zu Brod hervorgerufen wird. Das Wasser enthält nämlich gar keine festen Theile, Milch deren aber etwa 10% seines Gewichts, welche also nicht verdunsten können, sondern das Gewicht des Brodes bleibend vermehren. (Knapp, Chemische Technologie, p. 31.)

10) Salz.

Gewöhnlich nimmt man auf 100 Pfd. Mehl $\frac{1}{2}$ Pfd. Salz. (Leuchs, Brodbackkunde, p. 32.) Die höchste zur Anwendung kommende Quantität ist $\frac{3}{4}$ Pfd. auf 100 Pfd. Mehl. (Manuel du Boulanger, II. p. 44 u. s. w.) Es erfordern hiernach 219,000 Pfd. Mehl höchstens 1640 Pfd. oder 5 hiesige Tonnen feines Liverpooler Salz. Der gewöhnliche Preis ist 4 Rbl. pr. Tonne, mag aber hier mit 5 Rbl. angesetzt werden; beträgt . . . S.-Rbl. 25.

Anm. In St. Petersburg, wo das Salz, des höhern Einfuhrzolles wegen, theurer ist, werden auf 200 Pfd. Weizenmehl 4½ Kop. S. gerechnet, was für unser Quantum etwa 48 Rbl. ausmachen würde. In Reval hat man, trotz billigerer Salzpreise, den übertriebenen Ansatz von 22 Kop. B.-A. pr. Sack, oder 3¼ Kop. S. pr. 100 Pfd. Weizenmehl.

11) Wagegeld und Transportkosten.

Diese Position findet sich in keiner andern Berechnung, ist aber durch die Verhältnisse vollkommen gerechtfertigt und sind diese Kosten, ihrem wahren Betrage gemäss, auf 20 Kop. S. pr. Berkowitz zu veranschlagen, mithin für

219,000 Pfd. Mehl auf . . . S.-Rbl. 109. 50 Kop.

12) Unvorhergesehenes.

In andern Berechnungen wird hiefür ebenfalls nichts veranschlagt; wie aber unvorhergesehene Ausgaben und Verluste in keinem Geschäft ausbleiben, so dürften sie auch hier zu berücksichtigen seyn, und werden dafür, so wie zur Abrundung der Berechnung, angesetzt . . . S.-Rbl. 136.

Recapitulation.

Unterhaltungskosten einer Bäckerei in Riga, bei jährlicher
Verbackung von 219,000 Pfd. Weizenmehl.

	Jährlich.		Täglich.		pr. 100 Pfd. Mehl.	
	S.-R.	K.	S.-R.	K.	S.-R.	K.
1) Betriebsanlage und Zinsen . .	120	—	—	33	—	5½
2) Abgaben	50	—	—	13½	—	2¼
3) Miethe	200	—	—	55	—	9
4) Beleuchtung	70	—	—	19½	—	3½
5) Remonte des Ofens und der Utensilien	75	—	—	20½	—	3½
6) Lohn und Unterhalt der Leute	1200	—	3	28½	—	54½
7) Brennholz	228	—	—	62½	—	10½
8) Hefen	328	50	—	90	—	15
9) Milch	200	—	—	55	—	9
10) Salz	25	—	—	6¾	—	1¼
11) Wagegeld und Transportkosten	109	50	—	30	—	5
12) Unvorhergesehenes	136	—	—	37½	—	6¼
S.-R.	2742	—	7	51½	1	25¼
Gewerbegeewinn	1200	—	3	28½	—	54½
S.-R.	3942	—	10	80	1	80

Jährlicher Umsatz.

219,000 Pfd. Mehl à 4 Rbl. pr. 100 Pfd.	S.-R.	8760	—
Die Kosten der Brodbereitung		2742	—
Gesammtauslage	S.-R.	11502	—
Hierauf Gewerbegeewinn	S.-R.	1200	—
Zuschlag für Preisvariation 5 %		438	—
Benefiz des Bäckers	S.-R.	1638	—

II. Ungebrühtes Roggenbrod von gebuteltem Mehl.

(Ungebrühtes Süsssauerbrod.)

Jährlich zu verbackendes Quantum Roggenmehl

————— 328,500 Pfd. —————

Ein Geselle verarbeitet täglich 300 Pfd. Mehl; folglich
300 Pfd. Mehl × 3 Gesellen × 365 Tage: 328,500 Pfd.

Jährliche Ausgaben.

1) Betriebsanlage und Zinsen . . .	S.-Rbl. 120. —
2) Abgaben	„ 50. —
3) Miethe	„ 200. —
4) Beleuchtung	„ 70. —
5) Remonte des Ofens u. der Utensilien	„ 75. —
6) Lohn und Unterhalt der Leute . .	„ 1200. —

Diese 6 Positionen bleiben unverändert, indem sie den stehenden Etat der Bäckerei bilden. Die nachfolgenden Ansätze verändern sich dagegen im Vergleich zu Weissbrod, weil mit demselben Etat ein anderes und zwar grösseres Quantum Roggenbrod bereitet wird.

7) Brennholz.

Für 219,000 Pfd. Weizenmehl wurden 56 Faden Brennholz veranschlagt, in welchem Verhältniss hier für ein 50 % grösseres Mehlquantum gerechnet werden 84 Faden und ferner für Küche, Leutezimmer und Verkaufslocal 20 „

zusammen 104 Faden,

mit den Kosten à 3 Rbl. pr. Faden S.-Rbl. 312. —

8) Kümmel.

In Uebereinstimmung mit der St. Petersburger und Revaler Berechnung werden hiefür veranschlagt à ¾ Kop. pr. 100 Pfd. Mehl S.-Rbl. 24. 64 Kop.

9) Salz.

Wird bei dieser Brodsorte überaus wenig zugethan; die Annahme von $\frac{1}{2}$ Pfd. pr. 100 Pfd. Mehl oder auf das ganze Quantum 5 Tonnen fein Liverpool Salz ist also schon sehr hoch, und sind dafür anzusetzen S.-Rbl. 25. —

10) Wagegeld und Transportkosten

à 20 Kop. pr. 400 Pfd. Mehl S.-Rbl. 164. 25 Kop.

11) Unvorhergesehenes.

Dafür, so wie zur Ausgleichung, werden gerechnet
S.-Rbl. 172. 61 Kop.

Recapitulation.

Unterhaltungskosten einer Bäckerei in Riga, bei jährlicher Verbackung von 328,500 Pfd. gebeutetem Roggenmehl zu ungebrühtem Süßsauerbrod.

	Jährlich.		Täglich.		pr. 100 Pfd. Mehl.	
	S.-R.	K.	S.-R.	K.	S.-R.	K.
1) Betriebsanlage und Zinsen	120	—	—	33	—	3 $\frac{1}{2}$
2) Abgaben	50	—	—	13 $\frac{1}{4}$	—	1 $\frac{1}{2}$
3) Miethe	200	—	—	55	—	6
4) Beleuchtung	70	—	—	19 $\frac{1}{4}$	—	2 $\frac{1}{4}$
5) Remonte des Ofens und der Utensilien	75	—	—	20 $\frac{1}{2}$	—	2 $\frac{1}{4}$
6) Lohn und Unterhalt der Leute	1200	—	3	28 $\frac{1}{2}$	—	36 $\frac{1}{2}$
7) Brennholz	312	—	—	85 $\frac{1}{2}$	—	9 $\frac{1}{2}$
8) Kümmel	24	64	—	6 $\frac{3}{4}$	—	— $\frac{3}{4}$
9) Salz	25	—	—	6 $\frac{3}{4}$	—	— $\frac{3}{4}$
10) Wagegeld u. Transportkosten	164	25	—	45	—	5
11) Unvorhergesehenes	172	61	—	47 $\frac{1}{2}$	—	5 $\frac{1}{4}$
S.-R.	2413	50	6	61 $\frac{1}{2}$	—	73 $\frac{1}{2}$
Gewerbegewinn	1200	—	3	28 $\frac{1}{2}$	—	36 $\frac{1}{2}$
S.-R.	3613	50	9	90	1	10

Jährlicher Umsatz.

328,500 Pfd. Mehl à 3 R. S. pr. 100 Pfd. S.-R.	9855	—
Die Kosten der Brodbereitung	2413	50
Gesamtauslage S.-R.	12268	50
Hierauf Gewerbegewinn	1200	—
Zuschlag für Preisvariation 5 %	492	75
Benefiz des Bäckers S.-R.	1692	75

III. Ungebrühtes Roggenbrod von ungebeutetem Mehle.

(Ungebrühtes Grobbrod.)

Jährlich zu verbackendes Quantum ungebeutetes Roggenmehl

— 591,300 Pfd. —

Ein Geselle verarbeitet täglich 540 Pfd. Mehl, folglich
540 Pfd. Mehl \times 3 Gesellen \times 365 Tage: 591,300 Pfd.

Jährliche Ausgaben.

1) Betriebsanlage und Zinsen	S.-Rbl. 120. —
2) Abgaben	„ 50. —
3) Miethe	„ 200. —
4) Beleuchtung	„ 70. —
5) Remonte des Ofens u. der Utensilien „	75. —
6) Lohn und Unterhalt der Leute	„ 1200. —

Der in vorstehenden 6 Positionen ausgesprochene stehende Etat der Bäckerei bleibt unverändert.

7) Brennholz.

Schon aus dem Grunde, dass Grobbrod in grösseren Laiben hergestellt, also bei jeder Feuerung ein grösseres Quan-

tum Brod gebacken wird, erfordert dasselbe weniger Brennholz als die andern Brodsorten. Der Bedarf für Grobbröde ist in Beilage Nr. 9 auf 1 Faden für 3600 bis 4000 Pfd. Mehl angegeben, und muss bei zweckmässiger Ofenconstruction und Sparsamkeit noch um ein Bedeutendes reducirt werden können. Es werden demnach veranschlagt auf 591,300 Pfd. Mehl à 1 Faden Fichtenholz pr. ca. 6000 Pfd. Mehl: 100 Faden und ausserdem für Küche, Leutezimmer und Ver-

kaufslocal 20 „

zusammen 120 Faden,

mit den Kosten à 3 Rbl. S.-Rbl. 360. —

Der Geldansatz ist jedenfalls reichlich, da hiezu auch schlechteres Holz verwandt werden kann.

8) Salz.

Wird bei dieser Brodsorte eigentlich gar nicht zuge-
than, indessen mögen hier 6 Tonnen Liverpool-Salz angesetzt
werden für S.-Rbl. 30. —

9) Wagegeld und Transportkosten

à 20 Kop. S. pr. Berkowetz S.-Rbl. 296. —

10) Unvorhergesehenes.

In Betracht der einfachen Verhältnisse und überall reich-
licher Veranschlagung erscheinen genügend S.-Rbl. 65. 6 Kop.

Recapitulation.

Unterhaltungskosten einer Bäckerei in Riga, bei jährlicher
Verbackung von 591,300 Pfd. ungebeutetem oder grobem
Roggenmehl, zu ungebrühtem Grobbröde.

	Jährlich.		Täglich.		pr. 100 Pfd. Mehl.	
	S.-R.	K.	S.-R.	K.	S.-R.	K.
1) Betriebsanlage und Zinsen	120	—	33	—	2	—
2) Abgaben	50	—	13½	—	1	—
3) Miethe	200	—	55	—	3½	—
4) Beleuchtung	70	—	19½	—	1½	—
5) Remonte des Ofens und der Utensilien	75	—	20½	—	1½	—
6) Lohn und Unterhalt der Leute	1200	—	28½	—	20½	—
7) Brennholz	360	—	98½	—	6	—
8) Salz	30	—	8½	—	½	—
9) Wagegeld und Transportkosten	296	—	81½	—	5	—
10) Unvorhergesehenes	65	6	18½	—	1½	—
S.-R.	2466	6	6	76½	—	41½
Gewerbegegewinn	1200	—	3	28½	—	20½
S.-R.	3666	6	10	5	—	62

Jährlicher Umsatz.

591,300 Pfd. Mehl à 2 Rbl. pr. 100 Pfd.	S.-R.	11826	—
Die Kosten der Brodbereitung		2466	6
Gesammtauslage	S.-R.	14292	6
Hierauf Gewerbegegewinn	S.-R.	1200	—
Zuschlag für Preisvariation 5 %		591	30
Benefiz des Bäckers	S.-R.	1791	30

IV. Gebrühtes Roggenbrod aus gebeuteltem Mehl.

(Gebrühtes Süsssauerbrod.)

Das Brühen des Roggenmehls vor dem Teigen ist eine unserm Orte eigenthümliche Operation, womit die zünftigen Bäcker die Verbesserung des Gebäcks erzielen. Die Backkosten vermehren sich dadurch in den Positionen: Beleuchtung ($2\frac{1}{4}$ Kop.), Remonte der Utensilien ($2\frac{1}{4}$ Kop.), Lohn und Unterhalt der Leute ($36\frac{1}{2}$ Kop.), um ein geringes, wesentlicher aber in der Ausgabe für Brennholz ($9\frac{1}{2}$ Kop.). Diese Positionen belaufen sich zusammen auf $50\frac{1}{2}$ Kop. S. pr. 100 Pfd. Mehl, und werden die Kosten des Brühens mehr als hinreichend entschädigt seyn durch eine Zulage von 15 Kop. S.

Der Zuschlag für ungebrühtes Brod beträgt S.-Rbl. 1. 10 Kop.
dazu für das Brühen „ — 15 „

Demnach Backlohn und Gewerbege Gewinn
pr. 100 Pfd. gebeuteltes Roggenmehl
zu gebrühtem Süsssauerbrod S.-Rbl. 1. 25 Kop.

V. Gebrühtes Roggenbrod aus ungebeuteltem Mehl.

(Gebrühtes Grobbrod.)

Von dem zur Consumption gelangenden Grobbrod wird nur ein kleiner Theil, und zwar in der Regel bloß durch die zünftigen Bäcker, gebrüht geliefert. Die Positionen: Beleuchtung ($1\frac{1}{4}$ Kop.), Remonte ($1\frac{1}{4}$ Kop.), Lohn und Unterhalt der Leute ($20\frac{1}{4}$ Kop.) und Brennholz (6 Kop.), zusammen $28\frac{3}{4}$ Kop., sind hier unter denselben Berücksichtigungen wie bei gebeu-

teltem Roggenmehl, für das Brühen verhältnissmässig zu erhöhen, und zwar um 8 Kop. S. pr. 100 Pfd. Mehl.

Der Zuschlag für ungebrühtes Grobbrod beträgt S.-Rbl. — 62 K.
dazu für das Brühen „ — 8 „

Demnach Backlohn und Gewerbege Gewinn pr.
100 Pfd. ungebeuteltes Roggenmehl zu
gebrühtem Grobbrod S.-Rbl. — 70 K.

Beilage N° 16.**Zusammenstellung der specificirten Kosten der Brodbereitung.**

- a) In Paris, nach amtlicher Feststellung. Beilage N° 14.
 b) In München, nach der Berechnung von Poli. Beilage N° 6.
 c) In St. Petersburg, nach amtlicher Feststellung.
 d) In Reval desgleichen.
 e) In Riga, nach der Berechnung in Beilage N° 15.

I. Auf 100 Pfd. Waizenmehl:

	Paris.	München.	St. Petersburg.	Reval.	Riga.
	Kop.	Kop.	Kop.	Kop.	Kop.
Ankauf der Berechtigung und Betriebsanlage	9, ⁷ / ₈	—	—	—	5 ¹ / ₂
Zinsen	2, ⁸ / ₈	0, ⁴ / ₅	—	—	2 ¹ / ₄
Abgaben	1, ⁶ / ₈	0, ⁵ / ₅	1 ¹ / ₂	—	9
Miethe	9, ⁶ / ₈	15	39 ¹ / ₈	—	3 ¹ / ₄
Beleuchtung	1, ⁸ / ₈	2, ¹ / ₁	3 ¹ / ₄	7 ¹ / ₄	3 ¹ / ₄
Remonte des Ofens und der Utensilien	2, ⁷ / ₈	2, ⁷ / ₈	5	—	3 ¹ / ₂
Lohn und Unterhalt der Leute	25, ⁶ / ₈	30	40	7 ¹ / ₄	54 ¹ / ₄
Wassertragen	—	—	5	—	—
Brennholz	11, ³ / ₈	15	21 ¹ / ₂	35 ³ / ₈	10 ¹ / ₂
Hefen	2, ² / ₈	2, ² / ₈	25	7 ¹ / ₄	15
Milch	—	—	—	35 ³ / ₈	9
Salz	1, ⁷ / ₈	5, ⁶ / ₈	2 ¹ / ₄	3 ¹ / ₄	1 ¹ / ₄
Mehl zum Streuen	—	—	49 ⁵ / ₈	—	—
Wagegeld und Transportkosten	—	—	—	—	5
Trinkgeld an Müllerbursche	—	4, ⁵ / ₈	—	—	—
Unvorhergesehenes	—	—	—	—	6 ¹ / ₄
Kop.	69	78	192 ¹ / ₄	96 ¹ / ₂	125 ¹ / ₄
Benefiz des Bäckers u. s. w. nach Beilage N° 14	27	—	—	—	—
„ „ N° 6	—	25	—	—	—
„ „ N° 4 u. 5	—	—	89 ¹ / ₄	248	—
„ „ N° 15	—	—	—	—	54 ¹ / ₄
und Zuschlag für Preisvariation ca.	—	—	—	—	20
In Allem Kop.	96	103	281 ¹ / ₂	344 ¹ / ₂	200

II. Auf 100 Pfd. gebeuteltes Roggenmehl:

	München.	St. Petersburg.	Reval.	Riga.
	Kop.	Kop.	Kop.	Kop.
Betriebsanlage und Zinsen	0, ⁴ / ₈	—	—	3 ¹ / ₂
Abgaben	0, ⁵ / ₈	—	—	1 ¹ / ₂
Miethe	11	14 ¹ / ₂	—	6
Beleuchtung	1, ⁶ / ₈	3 ¹ / ₄	6 ¹ / ₂	2 ¹ / ₄
Remonte des Ofens und der Utensilien	2	5	—	2 ¹ / ₄
Lohn und Unterhalt der Leute	22, ¹ / ₈	20	12 ¹ / ₂	36 ¹ / ₂
Wassertragen	—	5	—	—
Brennholz	11, ¹ / ₈	21 ¹ / ₂	26 ¹ / ₂	9 ¹ / ₂
Kümmel	—	—	—	—
Salz	4, ² / ₈	2 ¹ / ₄	1 ¹ / ₄	—
Hefen	1, ⁷ / ₈	25	0 ² / ₂	—
Wagegeld und Transportkosten	—	—	—	5
Trinkgeld an Müllerbursche	3, ⁴ / ₈	—	—	—
Unvorhergesehenes	—	—	—	5 ¹ / ₄
Zulage für Bräuen des Mehls	—	—	—	15
Kop.	58	96 ¹ / ₂	54	88 ¹ / ₂
Benefiz des Bäckers u. s. w. nach Beilage N° 6	19	—	—	—
„ „ N° 4 u. 5	—	59 ¹ / ₂	106	—
„ „ N° 15	—	—	—	36 ¹ / ₂
und Zuschlag für Preisvariation ca.	—	—	—	15
In Allem Kop.	77	156	160	140

III. Auf 100 Pfd. Roggenmehl zu ungebrühtem Grobbrod:

	St. Petersburg.	Riga.
	Kop.	Kop.
Betriebsanlage und Zinsen	—	2
Abgaben	—	1
Miethe	8	3 ¹ / ₄
Beleuchtung	1 ¹ / ₄	1 ¹ / ₄
Remonte des Ofens und der Utensilien	2 ¹ / ₄	1 ¹ / ₄
Lohn und Unterhalt der Leute	22 ¹ / ₄	20 ¹ / ₄
Wassertragen	2 ¹ / ₄	—
Brennholz	12	6
Salz	1 ¹ / ₄	— ¹ / ₂
Mehl zum Streuen	2 ¹ / ₄	—
Wagegeld und Transportkosten	—	5
Unvorhergesehenes	—	1 ¹ / ₄
Kop.	53 ¹ / ₂	41 ¹ / ₂

Benefiz des Bäckers bei einem Preise des Mehls von 2 Rbl. pr. 100 Pfd. laut Beilage N^o 4 und 5
 Benefiz des Bäckers laut Beilage N^o 15 . .
 und Zuschlag für Preisvariation circa . . .
 In Allem Kop.

St. Petersburg.	Riga.
Kop.	Kop.
37	—
—	20 $\frac{1}{4}$
—	10
90 $\frac{1}{2}$	72

Zu bemerken:

1. Die Münchener Berechnung von Poli bezieht sich auf ein zu verbackendes Quantum von $\frac{3}{4}$ Weizenmehl und $\frac{1}{4}$ Roggenmehl (Beilage Nr. 6). Die Vertheilung der Kosten erfolgte in den vorstehenden Specificationen nach dem Verhältniss der Mannsnahrung (Waizen 4, Roggen 3 Gulden pr. Scheffel).
2. In der Berechnung der St. Petersburgischen Stadtduma vom 10. July 1856 wird den Bäckern „**на муку для валянья теста**“, also für Mehl, welches beim Auswirken des Brodes unter den Teig gestreuet wird, eine Vergütung gemacht, welche pr. Sack von 200 Pfd. Waizenmehl 99 $\frac{1}{4}$ Kop. und pr. Kulle von 360 Pfd. grobem Roggenmehl 10 Kop. beträgt. Diese Rubrik kann nur in eigenthümlich örtlichen Verhältnissen bei der Bäckerei ihre Begründung haben und kommt sonst nirgends vor. Die zum Streuen erforderliche Mehlportion ist vielmehr überall in dem Rendement des Mehls zu Brod mit veranschlagt und zum Vollen berücksichtigt; häufig wird dazu auch nicht Mehl sondern Kleie gebraucht und jedenfalls ist es unmöglich, dass bei dieser Procedur 9 bis 10% von dem zur Verbackung kommenden Mehlquantum absolut verloren gehen könnte.
3. Die Revaler Berechnung unterliegt eventuell folgenden Reductionen:
 - a) Wenn Waizenmehl ohne Milch verbacken wird pr.

100 Pfd. 35 $\frac{1}{2}$ Kop. und 50% Zuschlag darauf, also zusammen 53 $\frac{1}{2}$ Kop.

b) Wenn in den Sommermonaten den Bäckern die Beleuchtung nicht vergütet wird:

pr. 100 Pfd. Waizenmehl 7 $\frac{1}{4}$ Kop. und 50% Zuschlag darauf oder zusammen 10 $\frac{1}{8}$ Kop.

pr. 100 Pfd. Roggenmehl 6 $\frac{1}{2}$ Kop. und 30% Zuschlag darauf, also zusammen 8 $\frac{1}{2}$ Kop.

4. In Riga wird zu dem aus gebeuteltem Roggenmehl herzustellenden Brode kein Hefen verwandt.

Beilage N° 17.

Berechnung der Brodpreise in Riga auf Grund der vorgeschlagenen Reformen für die Anfertigung der Brodtagen.

Aus Weizenmehl:

	Moscov.		Hiesiges Mehl.			
	Weissbrod.		Franzbrod.		Kringel.	
	S.-R.	K.	S.-R.	K.	S.-R.	K.
100 Pfd. Mehl kosten	4	—	4	—	4	—
Zuschlag für Preisvariation 5 %	—	20	—	20	—	20
Backkosten und Gewerbegeinn	1	80	1	80	1	80
Rbl.	6	—	6	—	6	—
Die 100 Pfd. Mehl liefern an Brod	130 Pfd.	128 Pfd.	110 Pfd.			
Demnach kosten:						
100 Pfd. Brod Rbl.	4	62	4	69	5	45

Aus gebeuteltem Roggenmehl:

	Süsssauerbrod,			
	gebrüht.		ungebrüht.	
	S.-R.	K.	S.-R.	K.
100 Pfd. Mehl kosten	3	—	3	—
Zuschlag für Preisvariation 5 %	—	15	—	15
Backkosten und Gewerbegeinn	1	25	1	10
Rbl.	4	40	4	25
Die 100 Pfd. Mehl liefern 140 Pfd. Brod, demnach kosten 100 Pfd. Brod Rbl.	3	14	3	4

Aus ungebeuteltem Roggenmehl:

	Grobbröd,			
	gebrüht.		ungebrüht.	
	S.-R.	K.	S.-R.	K.
100 Pfd. Mehl kosten	2	—	2	—
Zuschlag für Preisvariation 5 %	—	10	—	10
Backkosten und Gewerbegeinn	—	70	—	62
Rbl.	2	80	2	72
Die 100 Pfd. Mehl liefern 150 Pfd. Brod, demnach kosten 100 Pfd. Brod Rbl.	1	87	1	81

Der bis hiezu geltenden Berechnung gegenüber, ergeben sich aus den vorgeschlagenen Reformen folgende Reductionen in den Preisen der hauptsächlichlichen Brodsorten, als:

- A. Franzbrod aus hiesigem Weizenmehl,
- B. Weggenkringel aus demselben Mehl,
- C. Gebrühtes Süsssauerbrod,
- D. Ungebrühtes Grobbröd.

100 Pfd. Brod kosten:

	A.		B.		C.		D.	
	R.	K.	R.	K.	R.	K.	R.	K.
nach seitheriger Berechnung siehe Beilage N° 5	6	23	6	23	4	17	1	91
nach reformirter Berechnung	4	69	5	45	3	14	1	81
Relative Differenz R.	1	54	—	78	1	3	—	10
Ab: Wegen muthmasslicher Erhöhung der Mehlpreise, für die Berechnung der Taxa	—	41	—	48	—	23	—	—
Absolute Reduction R.	1	13	—	30	—	80	—	10

Der Preisunterschied zwischen mittlerer und erster Qualität ist bei hiesigem Weizenmehl auf 50 Kop. und bei gebeuteltem Roggenmehl auf 30 Kop. pr. 100 Pfd. zu veranschlagen; beträgt also mit Hinzuziehung der 5 % für Preisvariation:

bei Franzbrod Kringel Süsssauerbrod
pr. 100 Pfd. Mehl . . 52½ Kop. 52½ Kop. 31½ Kop.
oder nach Rendement v. resp.
128 Pfd., 110 Pfd., 140 Pfd.,
pr. 100 Pfd. Brod . . 41 „ 48 „ 23 „

welche, wie oben, von der relativen Differenz in Abzug gebracht sind. Bei grobem Roggenmehl fällt dieser Preisunterschied fort, weil dabei auch früher schon der Preis der bessern Gattung der Berechnung zu Grunde gelegt wurde.

Beilage N° 18.**Nachträge.**

Zu Beilage Nr. 1. Nach Freysingers Mehlberechnung zum Gebrauche für Bäcker und Müller, pag. 166, geben 24 Loth Weizenmehl 37 Loth Teig, und diese wiederum zu kleinerem Brod verbacken 32 Loth, zu grösserem Brod 33 Loth. Ausserdem braucht der Bäcker hierauf 1 Loth Mehl zum Streuen. Es liefern demnach, mit Einrechnung des Streumehls:

100 Pfd. Weizenmehl . . . 128 Pfd. kleineres Brod
oder . . . 132 „ grösseres „

Zu Beilage Nr. 1 und 2. Nach Beck, der Bäckermeister u. s. w., pag. 74, geben 100 Pfd. Roggenmehl 34 bis 34½ Laibe Brod à 4 Pfd., oder . . . 136 bis 138 Pfd. Brod.

Derselbe giebt eine Zusammenstellung von Backproben, welche im Grossherzogthum Baden amtlich angeordnet worden. Darnach lieferten:

100 Pfd. Weizenmehl verschiedener Qualität, in 3 Proben durchschnittlich:

ohne Ausschlag . . 117½ Pfd. Brod,
mit Ausschlag . . 118½ „ „

100 Pfd. Roggenmehl, theils rein, theils mit niedern Weizenmehlgattungen gemischt, in 20 Proben durchschnittlich:

ohne Ausschlag . . 137 Pfd. Brod
mit Ausschlag . . 139 „ „

Zu Beilage Nr. 6. Nach der „Frankfurter Postzeitung“ vom 18. Januar 1857 waren in Mainz folgende Preise festgestellt:

1 Malter von 140 Pfd. Roggenmehl 11½ Gulden,
1 Laib von 4 Pfd. Roggenbrod . . 16 Kreuzer.

100 Mainzer Pfd. = 123,56 Pfd. russ.

Es kosteten demnach die 100 Pfd. russisch:

Roggenmehl S.-Rbl. 3. 99 Kop.

Roggenbrod „ 3. 24 „

und berechnen sich die Kosten der Brodbereitung pr. 100 Pfd. russ. Mehl:

wenn dieselben 140 Pfd. Brod geben, auf 54 Kop. S.

wenn aber nur 133½ Pfd. Brod auskom-

men, auf 33 „

Beilage N° 19.

Verzeichniß der benutzten literarischen Hülfsmittel.

- Beck, Joh. Jakob, Der Bäcker-Meister oder praktische Anleitung zur bekannten und Kunstbäckerei. Freiburg i. B., Wangler, 1854.
- Benoit, J. de Fontenelle & F. Malepeyre, Nouveau manuel complet du boulanger, du négociant en grains, du meunier et du constructeur de moulins. Nouvelle édition entièrement refondue et enrichie de toutes les découvertes et perfectionnements qui se rattachent à la fabrication du pain etc. 2 Tomes. Paris, 1856. (Auch unter dem Titel: Encyclopédie-Roret, Boulanger & Meunier.)
- Beyer, J. G., Bäckermeister. Praktische Erfahrungen bei der Bäckerei. 2. Auflage. Leipzig, Holtze, 1856.
- Dictionnaire du commerce et des marchandises etc. Tome II. Paris, Guillaumin & Co., 1841.
- Ersch und Gruber, Allgemeine Encyclopädie der Wissenschaften und Künste. 13. Theil. Leipzig, 1824.
- Freisinger, Joh. Bapt., Bäckermeister. Faulenzer, neuester. Mehlberechnung zum Gebrauche für Bäcker und Müller. 3. Auflage. Wien, Sallmayer & Comp., 1854.
- Karmarsch und F. Heeren, Technisches Wörterbuch oder Handbuch der Gewerbkunde. Prag, 1856.
- Frucht-, Mehl- und Brod-Berechnung des löblichen Bäckerhandwerks in Frankfurt am Main. 1847; Carl Horstmann.
- Knapp, Dr. F., Lehrbuch der chemischen Technologie, zum Unterricht und Selbststudium, 2. Band. Braunschweig, Vieweg & Sohn, 1847.

- Leuchs, S. C., Vollständige Brodbackkunde oder der europäische Bäckermeister. Wissenschaftlich-praktische Darstellung der Bäckerkunst in ihrer grössten Vollkommenheit und nach ihrem Zustande in allen Ländern der Welt u. s. w. Zweite Ausgabe. Nürnberg, C. Leuchs & Comp., 1839.
- Otto, Dr. Fr. Jul., Lehrbuch der rationellen Praxis der landwirthschaftlichen Gewerbe. 4. Auflage. Braunschweig, Vieweg & Sohn, 1855.
- Pauker, Dr. Magnus George, Praktisches Rechenbuch für inländische Verhältnisse, 3. Theil. Administrative und ökonomische Rechnungen. Mitau, Lucas, 1841.
- Poli, A. Joh. Nepom., Sind in Bayern die Müller, Bäcker und Melber im Vorthail? oder sollen die polizeilichen Taxationen aufgehoben werden? nebst Vorschlägen und Erörterungen über den gegenwärtigen Bestand der Mühlen Bayerns, im Hinblick auf das Ausland, und über den Mühllohn (Mahlmitze), dann den hierauf basirten Brod- und Mehl-Tarif. München, Franz, 1843.
- Schimmelpfennig, die preussischen indirecten Steuern. Potsdam, 1837.
- Schmidt, Dr. Chr. Heinr., Das deutsche Bäckerhandwerk im Jahre 1847 u. s. w., nebst einer ausführlichen Beschreibung der neuesten und bewährtesten Backöfen u. s. w. Für Bäcker von Profession, wie auch für solche, die ihr Brod selbst zu backen pflegen. Weimar, Voigt, 1847. Auch unter dem Titel: Neuer Schauplatz der Künste und Handwerke, 153. Band.
- Schwennicke, F., Berechnungstabellen für Bäcker von Profession, sowohl für schon Erfahrene als Beihülfe und kurze Uebersicht, aber auch vorzüglich für jüngere angehende Meister und Gesellen etc. Schönebeck, Berger, 1854.
- Tabella des berechneten Brod-Gewichts. Geschrieben angeschafft von den deputirten Bürgern zur Brod-Ordnung Anno 1744. Zum Druck aber von den Bürgern zur Brod-Ordnung befördert Anno 1755. Hamburg, Nobiling, 1849.

Entwurf

zu einer Verordnung für die Anfertigung der Brodtagen und den Brodverkauf in Riga.

§ 1.

Die Brodtaxen werden vom Amtsgericht angefertigt und publicirt.

(Provinzialrecht, Band I, 572, Punkt 7.)

§ 2.

Die publicirte Brodtaxe bleibt auf unbestimmte Zeit in Geltung, und findet eine neue Berechnung und Feststellung derselben erst dann statt, wenn sich die der Taxe zu Grunde gelegten Preise des Mehls um etwa zehn Procent verändert haben. Zur Wahrnehmung des Erforderlichen hat das Amtsgericht sich jederzeit von dem Stande der Mehlpreise genau unterrichtet zu halten.

(Im Bericht motivirt.)

§ 3.

Durch die Taxa werden die Gewichte und Preise folgender Brodsorten normirt:

1. Aus moscovischem Waizenmehl:

Weissbrod von verschiedenen Grössen von $\frac{3}{4}$ bis 15 Kop. S.

2. Aus hiesigem Waizenmehl:

a) Franzbrod zu $1\frac{1}{2}$ und 3 Kop. S.

b) Weggen- oder Wasserkringel zu $\frac{1}{2}$ und $1\frac{1}{2}$ Kop. S.

3. Aus gebeuteltem Roggenmehl:

a) Gebrühtes Süsssauerbrod zu 5, $7\frac{1}{2}$ und 10 Kop. S.

b) Ungebrühtes Süsssauerbrod zu $2\frac{1}{2}$ und 5 Kop. S.

4. Aus ungebeuteltem oder grobem Roggenmehl:

a) Gebrühtes Grobbrod zu $2\frac{1}{2}$, 5 und $7\frac{1}{2}$ Kop. S.

b) Ungebrühtes Grobbrod zu 5 und $7\frac{1}{2}$ Kop. S. Ausserdem ist auch der Preis nach Gewicht pr. Pfund anzugeben.

(Theils scitheriger Gebrauch, theils im Bericht motivirt.)

§ 4.

Die im vorigen § nicht benannten Brodsorten und namentlich alle diejenigen, zu deren Bereitung eine Zuthat von Butter und Zucker erforderlich ist, fallen in die Categorie des Luxusbrodes und unterliegen nicht der Taxa.

(Allgemeiner Gebrauch.)

§ 5.

Bei Berechnung der Brodtaxen werden die an der Börse oder im Handel gangbaren Preise für Mehl bester Qualität zu Grunde gelegt und zwar von folgenden Sorten:

1. Reines Moscovisches s. g. Obdirnaja Waizenmehl,

2. Hiesiges oder aus der Umgegend zugeführtes Waizenmehl,

3. Gebeuteltes Mehl aus gedörrtem Roggen,

4. Ungebeuteltes oder grobes Roggenmehl.

Diesen Preisen wird sodann, mit Rücksicht auf die im § 2. enthaltene Anordnung, unter besonderer Angabe ein Satz von fünf Procent für Preisvariation hinzugefügt.

(Im Bericht motivirt.)

§ 6.

Als Entschädigung des Bäckers für Backkosten und Gewerbegewinn findet auf je 100 Pfd. Mehl folgender Zuschlag statt:

In dem ersten

	Waizenmehl zu Weissbrod u. Kringel.		Gebeutetes Roggenmehl zu Süsssauerbrod,				Ungebeutetes Roggenmehl zu Grobbrö.			
	SR.	K.	SR.	K.	SR.	K.	SR.	K.	SR.	K.
In dem ersten Jahre nach Publication dieser Verordnung	2	85	2	—	1	60	—	71½	—	71½
im 2. Jahre	2	75	1	90	1	55	—	70	—	68
„ 3. „	2	60	1	85	1	50	—	70	—	65
„ 4. „	2	50	1	75	1	45	—	70	—	62
„ 5. „	2	40	1	70	1	40	—	70	—	62
„ 6. „	2	30	1	60	1	35	—	70	—	62
„ 7. „	2	20	1	55	1	30	—	70	—	62
„ 8. „	2	10	1	45	1	25	—	70	—	62
„ 9. „	2	—	1	40	1	20	—	70	—	62
„ 10. „	1	90	1	30	1	15	—	70	—	62

vom 11. Jahre an und weiter:

für Waizenmehl zu Franzbrod und Kringel	S.-Rbl. 1. 80 Kop.
„ gebeutetes Roggenmehl zu gebrühtem Süsssauerbrod	„ 1. 25 „
„ dasselbe zu ungebrühtem „	„ 1. 10 „
„ ungebeutetes Roggenmehl zu gebrühtem Grobbrö	„ — 70 „
„ dasselbe zu ungebrühtem „	„ — 62 „
(Im Bericht motivirt.)	

§ 7.

Das Rendement des Mehls zu Brod wird hierauf bei Anfertigung der Taxa wie folgt berechnet:

100 Pfd. moscovisches Waizenmehl geben	130 Pfd. Weissbrod,
100 „ hiesiges Waizenmehl geben . .	128 „ Franzbrod,
	oder . . 110 „ Kringel,
100 „ gebeutetes Roggenmehl geben .	140 „ gebrühtes
	oder ungebrühtes Süsssauerbrod,
100 „ ungebeutetes Roggenmehl geben	150 Pfd. gebrühtes
	oder ungebrühtes Grobbrö

(Im Bericht motivirt.)

§ 8.

Das nach vorerwähnter Berechnung ermittelte Gewicht des Brodes wird in den Taxen nach Pfund, Loth und Solotnik angesetzt. Bruchtheile des Solotnik werden nicht angegeben, sondern dadurch ausgeglichen, dass Brüche von $\frac{1}{2}$ Solotnik und darüber für 1 ganzes Solotnik zählen, Brüche unter $\frac{1}{2}$ Solotnik aber nicht in Berechnung kommen.

Desgleichen wird der für ungebrühtes Grobbrö festzustellende Preis pr. Pfd. nicht in kleineren Brüchen als $\frac{1}{4}$ Kop. angegeben, indem $\frac{1}{8}$ Kop. oder darüber bis $\frac{1}{4}$ Kop., für $\frac{1}{4}$ Kop. zählt und weniger als $\frac{1}{4}$ Kop. nicht in Berechnung kommt.

(Nach der St. Petersburger Taxa.)

§ 9.

Zur Unterscheidung des aus moscovischem und hiesigem Waizenmehl herzustellenden Brodes darf letzteres nur in der althergebrachten Form des Franzbrodes, mit einem Längeneinschnitt, gebacken werden; wogegen es den Bäckern frei steht, dem aus moscovischem Mehl bereiteten Brode jede beliebige Form (als: Runnstücke, Rosenbrod, Tafelbrod u. s. w.) zu geben.

(Im Bericht motivirt.)

§ 10.

Jeder Bäcker ist verpflichtet, das von ihm bereitete Brod mit den Anfangsbuchstaben seines Vor- und Zunamens zu stempeln. Ausgenommen sind nur Kringel und dasjenige Weissbrod, welches die Bäcker in ihren eigenen Häusern verkaufen.

(Vergl. Verordnung von 1825.)

§ 11.

Den Bäckern ist verboten:

1. Mehl von niedriger oder gar von schlechter Qualität zum Brodbacken zu verwenden;
2. bei dem aus moscovischem Waizenmehl herzustellenden Weissbrod irgendwelches andere Waizenmehl beizumischen;

3. zum Süsssauerbrod irgend welches andere als reines gebeuteltes Roggenmehl zu verwenden.

(Im Bericht motivirt.)

§ 12.

Die Bereitung des Brodes aus Waizenmehl und gebeuteltem Roggenmehl ist den zünftigen Bäckern allein vorbehalten. Sie sind dagegen verpflichtet, die aus diesem Mehl bereiteten, in der Taxa specificirten Brodgattungen zu jeder Zeit in vollkommen guter Beschaffenheit für das Bedürfniss des Publicums bereit zu halten.

Unzünftige, welche sich mit Backen von Brod vorbenannter Art für den Verkauf betreten lassen, unterliegen der im Strafgesetzbuch Art. 1796 ausgesprochenen Bestrafung.

(Provinzialrecht I. Art. 572, Punct 1. — Verordnung von 1825. — Einrichtung der St. Petersburger Handelspolizei B. Punct 5.)

§ 13.

Den zünftigen Bäckern ist gestattet, das von ihnen bereitete Brod nicht nur in ihren eigenen Häusern, sondern, ohne Beschränkung in der Zahl der Verkaufstellen, allerorten, wo sie es für gut finden, feil zu halten, und zwar sowohl in eigends errichteten Brodbuden, als auch durch Vermittelung von fremden Budenhaltern und Herumträgern. Es bedarf hiezu nur einer vorgängigen Anzeige beim Amtsgericht.

(Im Bericht motivirt.)

§ 14.

Die Bereitung des aus ungebeuteltem oder grobem Roggenmehl herzustellenden Grobbrodes für den Verkauf ist Jedermann freigegeben. Die Personen, welche sich damit beschäftigen wollen, sind jedoch verpflichtet:

1. dem Amtsgericht eine vorgängige Anzeige zu machen und sich hierüber durch Ausnahme eines Protocolls zu legitimiren.

2. die Orte und Personen anzugeben, wo und durch welche sie das Brod verkaufen lassen wollen;
3. sich den Vorschriften der gegenwärtigen Verordnung in allen Stücken und namentlich in Bezug auf die Taxa zu unterwerfen.

(Senatsukas vom 25. July 1844 und Regelung der factisch bestehenden Verhältnisse.)

§ 15.

In allen Localen, wo Brod verkauft wird, müssen:

1. Eine Brodtaxa, für Jedermann sichtbar, angeschlagen und auf dieser Taxa der Name des Bäckers, der das Brod liefert, verzeichnet seyn;
2. justirte und richtige Wagschalen und Gewichte zu jederzeitiger Controlirung des Brodgewichts bereit gehalten werden.

Die Brodverkäufer sind verpflichtet, jedem Käufer auf sein Verlangen und ohne die geringste Verzögerung die Einsicht in die Taxa und das Nachwägen des Brodes zu gestatten.

An denjenigen Marktplätzen, wo ein regelmässiger Brodverkauf stattfindet, müssen nicht nur die Taxen angeschlagen seyn, sondern es ist auch vom Amtsgericht geeignete Anordnung zu treffen, damit das Brod jederzeit auf Verlangen eines Käufers an Ort und Stelle gewogen werden könne.

(Einrichtung der St. Petersburger Handelspolizei B. 5; Regeln für die St. Petersb. Stadtduma etc. Art. 10.)

§ 16.

Personen, welche entweder auf Vorstellung der Bäcker oder auch sonst mit Genehmigung des Amtsgerichts sich einen Erwerb daraus machen, Brod zum Verkauf umherzutragen oder auf Standplätzen an Märkten und Strassen feil zu halten, müssen sich hiezu durch nummerirte Blechzeichen legitimiren, welche ihnen vom Amtsgericht zugestellt und bei vorkommender Veranlassung wieder entzogen werden. Als Ersatz der Kosten für die Anfer-

tigung dieser Blechzeichen hat jeder Empfänger — Kop. Silb., sonst aber keinerlei Abgaben zu entrichten.

(Regeln für die St. Petersb. Stadtduma etc. Art. 11,
Punkt 4 und 5.)

§ 17.

Das Amtsgericht führt genaue Verzeichnisse über:

- a. die zünftigen Bäckermeister;
- b. die eigenen oder fremden Locale, worin jeder derselben Brod verkaufen lässt;
- c. die Personen durch welche dieselben Brod zum Verkauf umhertragen lassen;
- d. die Personen, welche sich aus dem Backen von Grobbrød ein Gewerbe machen;
- e. die Personen, welche sich mit dem Verkauf dieses Grobbrøds in Buden, Garküchen oder auf öffentlichen Plätzen beschäftigen.

Von diesen Verzeichnissen giebt das Amtsgericht der Polizeiverwaltung von Zeit zu Zeit ergänzende oder vollständige Mittheilung.

(Zur Controlirung des Brodverkaufs.)

§ 18.

Die genaue Erfüllung der für die Bereitung und den Verkauf des Brodes erlassenen Vorschriften ist von der Polizei mit äusserster Strenge zu überwachen. Die Polizeiverwaltung verordnet demzufolge, in ungleichen Zwischenräumen, häufige und plötzliche Revisionen in allen Brodverkaufslöcalen und an den Standorten der Brodverkäufer und berichtet über die Ergebnisse einer jeden solchen Revision an die Gouvernements-Regierung. Bei diesen Revisionen ist davon Act zu nehmen:

1. Ob das Brod von vollkommen guter Beschaffenheit und, soweit es die Beurtheilung zulässt, aus Mehl der besten Qualität bereitet ist.
2. ob das Brod das volle, durch die Taxa vorgeschriebene Gewicht hält;

3. ob es vorschriftmässig gestempelt und ob das aus hiesigem Waizenmehl gebackene Brod keine andere als die vorgeschriebene Form hat;
4. ob die den zünftigen Bäckern vorbehaltene Bereitung von Brod aus Waizenmehl und gebeuteltem Roggenmehl nicht auch unrechtmässigerweise von andern Personen betrieben wird;
5. ob in den Brodverkaufslöcalen die geltenden Taxen angeschlagen und richtige Wagschalen und Gewichte vorhanden sind;
6. ob die Personen, welche Grobbrød backen, so wie die betreffenden Budenhalter und Herumträger mit den verordneten Legitimationen und Blechzeichen versehen sind.

Ausser diesen von der Polizeiverwaltung anzuordnenden Revisionen ist es den Stadtheilaufern zur Pflicht gemacht, in ihren resp. Bezirken auf die Einhaltung der gesetzlichen Vorschriften hinsichtlich der Bereitung und den Verkauf des Brodes ein beständiges Augenmerk zu haben, bei jeder von einem Stadteinwohner in dieser Beziehung angebrachten Klage sofort mit einer Untersuchung einzuschreiten und über jede entdeckte Ordnungswidrigkeit der Polizeiverwaltung Bericht zu erstatten.

Neben diesen der Polizei obliegenden Verpflichtungen bleibt es dem Amtsgericht gestattet, auch von sich aus Revisionen in Bezug auf die gehörige Erfüllung dieser Verordnung zu veranstalten und desfallsige Beschwerden entgegenzunehmen.

§ 19.

Diejenigen, welche sich einer Uebertretung dieser Verordnung schuldig machen, werden von der Polizeiverwaltung dem Amtsgericht zur gesetzlichen Beahndung vorgestellt. Auf Grund des Swod der Gesetze, Band XIII., Art. 351, und des Strafgesetzbuches, Art. 1058 und 1131, unterliegen diejenigen Bäcker und Brodverkäufer, welche das Brod in schlechter Qualität, schlecht geknetet oder nicht gehörig ausgebacken verkaufen, einer Geldbusse im Betrage des Verkaufspreises sämmtlichen,

sowohl schon verkauften als bei ihnen zur Zeit der Ueberweisung im Verkauf gefundenen derartigen Brodes; das Brod aber wird zum Besten des Collegiums allgemeiner Fürsorge confiscirt. Das zweite Mal wird die Geldbusse verdoppelt und das dritte Mal unterliegt der Schuldige, neben der doppelten Geldbusse, annoch einem Arrest von sieben Tagen bis drei Wochen. Diejenigen Bäcker und Brodverkäufer aber, welche das Brod zu niedrigerem Gewichte oder zu höherem Preise, als in der Taxa festgestellt worden, verkaufen oder die Taxa dadurch überschreiten, dass sie geringeres Mehl, als für die betreffende Brodsorte vorgeschrieben, zu derselben verwenden, unterliegen das erste Mal einer Strafe von fünfzehn Silberrubeln, das zweite Mal einer Strafe von dreissig Silberrubeln. Beim Uebertreten dieser Vorschriften zum dritten Male aber wird dem Bäcker das Gewerbe gelegt und dem Budenhalter oder Herumträger der Brodverkauf für immer untersagt. Die Hälfte der beizutreibenden Geldstrafen fliesst in die Stadtcassa, die andere Hälfte kommt dem Angeber zu gut.

§ 20.

Wenn ungesetzliche Gewichte und Wagschalen vorgefunden werden, so unterliegt der betreffende Bäcker oder Brodverkäufer den in der Verordnung über Maasse und Gewichte vom 4. Juli 1842 ausgesprochenen Beahndungen.

(Regeln für die St. Petersb. Stadtduma etc. Art. 16.)

§ 21.

Jede über einen Bäcker oder Brodverkäufer wegen Uebertretung der gegenwärtigen Verordnung ausgesprochene Strafe wird von dem Amtsgerichte in der Livländischen Gouvernements-Zeitung publicirt.

(Regeln für die St. Petersb. Stadtduma Art. 15, Punct 7.)

Formular zur Brodtaxa.**Brod-Taxa**

vom bis auf weitere Bestimmung.

Der Berechnung sind folgende Mehlpreise zu Grunde gelegt:

Moscovisches Waizenmehl S.-R.	„	K.	} pr. 100 Pfd.
Hiesiges Waizenmehl . . .	„	„	
Gebeuteltes Roggenmehl . .	„	„	
Grobes Roggenmehl . . .	„	„	

Brodsorten.	Gewicht.			Preis.
	Pfund.	Loth.	Solot.	
1. Aus moscovischem Waizenmehl:				
Franzbrod, Rosenbrod und dergl. .	—	0	0	— $\frac{3}{4}$
„ „ „ .	—	0	0	1
„ „ „ .	—	0	0	1 $\frac{1}{2}$
Tafelbrod	0	0	0	10
„ „ „ .	0	0	0	15
Weissbrod zu andern Preisen im Verhältniss des hier angeführten Gewichts.				
2. Aus hiesigem Waizenmehl:				
Franzbrod	—	0	0	1 $\frac{1}{2}$
„ „ „ .	—	0	0	3
Wasser- oder Weggenkringel . .	—	0	0	— $\frac{1}{2}$
„ „ „ .	—	0	0	1 $\frac{1}{2}$
3. Aus gebeuteltem Roggenmehl:				
Gebrautes Süsssauerbrod	0	0	0	5
„ „ „ .	0	0	0	7 $\frac{1}{2}$
„ „ „ .	0	0	0	10
Ungebrautes Süsssauerbrod . . .	0	0	0	2 $\frac{1}{2}$
„ „ „ .	0	0	0	5
4. Aus grobem Roggenmehl:				
Gebrautes Grobbrod	0	0	0	2 $\frac{1}{2}$
„ „ „ .	0	0	0	5
„ „ „ .	0	0	0	7 $\frac{1}{2}$
Ungebrautes Grobbrod	0	0	0	5
„ „ „ .	0	0	0	7 $\frac{1}{2}$
Dasselbe nach Gewicht	1	—	—	0